H. Mat. A 60

BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<366344869400017

<366344869400017

Bayer. Staatsbibliothek

Sec 1320

Economia. Arte culinaria

517.

Sec. Dom. n. 120.

R

Die

Baierische Köchin

in Böhmen.

Ein Buch,

das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beyden mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann.

Herausgegeben

von

Maria Anna Neudecker, geb. Ertl.

Traiteurin am Franzenspark bey Eger.

Landshut, 1806.

Zu finden in der Attenkofer'schen Buchhandlung

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Der Ueberfluß an Kochbüchern, womit das Publikum gleichsam überschwemmt ist, würde schon allein ein hinreichender Grund seyn, die aufgeregte Neigung in mir zu unterdrücken, diesen Ueberfluß noch mit einem ähnlichen Werke zu vermehren, wenn mich nicht eine vieljährige Erfahrung, die ich größtentheils in den Küchen vornehmer Häuser gemacht habe, in den Geheimnissen der Kochkunst hinlänglich eingeweiht hät-

hätte, um behaupten zu dürfen, daß ich bei allem Ueberfluße solcher Schriften, doch kaum etwas überflüßiges geschrieben habe.

Man hat, soviel ich weiß, für den Unterricht im Kochen schon manches gethan: man hat fast allenthalben die Kochkunst mit Neuheit, Verschiedenheit, Seltenheit und Mannichfaltigkeit der Speisen mühsam zu erweitern gesucht, und mit der Abhandlung über das Verfahren bey Zubereitung dieser Speisen mehrere Bände angefüllt, dabey aber bisher für eine mit Eleganz vereinigte Einfachheit, für Häuslichkeit, für eine auf dem herrschenden Geschmack gegründete Auswahl, und für die auf der Angabe gewisser praktischen Vortheile beruhenden Deutlichkeit in der Anweisung, nur wenig gesorgt. Diese Lücken auszufüllen, war mein Bestreben in diesem Werke.

Bayern — meinem Vaterlande — verdanke ich meine Ausbildung in den ersten Grund-

Grundsätzen der Kunst, die ich durch eine langwierige Erfahrung in den Küchen groſſer Häuſer Böhmens und Oeſterreichs ſo weit gebracht zu haben glaube, um mich zu dem gegenwärtigen Unternehmen fähig halten zu dürfen.

Nichts deſto weniger würde ich mir nie haben einfallen laſſen, meine in dieſem Fache geſammelten Kenntniſſe dem Publikum durch den Druck mitzutheilen, wenn ich nicht ſelbſt von ſo vielen hohen Herrſchaften, welche alle die Zubereitung meiner Speiſen mit ſo groſſen Lobſprüchen überhäuft haben, zu wiederholtenmalen aufgemuntert worden wäre, dieſelben nach und nach niederzuſchreiben, und ſie dann dem Druck zu übergeben.

Ich glaube dabey, wenigſtens jungen Anfängerinnen und vorzüglich meinen Landsmänninnen einen weſentlichen Dienſt mit der Herausgabe dieſes Werks zu erweiſen; ja ich wage es ſogar noch deswegen Anſpruch auf ihren Dank zu machen, da

ich

ich meine Erfahrungen mit so vielem Fleiße in diesem Buche zusammengetragen, und selbige so deutlich und umständlich ausgeführt habe, daß diejenigen, die meine Vorschriften genau befolgen wollen, gewiß den Vortheil daraus ziehen werden, der mit allem Recht davon erwartet werden darf.

Wenn ich so eben anführte, daß dieses Werk meine eigenen Erfahrungen enthalte, so muß man nicht glauben, als ob ich unterlassen hätte, andere gute Kochbücher bey diesem Geschäfte zu Rathe zu ziehen: nein, ich habe im Gegentheil anfänglich die besten benutzt, und nach vielfältigen Proben das nützlichste davon herausgehoben, meine eignen Versuche damit vermischt, um ein zweckmäßiges Ganzes daraus zu bilden. Hierunter befinden sich aber eine Menge anderer ganz neu zubereiteter Speisen, die blos in Bayern, Oesterreich und Böhmen gewöhnlich sind, und die ich entweder verbessert oder durch eignen Fleiß selbst erfunden habe; und diese sind es hauptsächlich, die

mir

mir den Beifall so vieler hohen Herrschaften erworben haben.

Es kommt aber in der Kochkunst nicht sowohl darauf an, zu wissen, wie man Speisen gut und schmackhaft zubereiten soll, sondern wie solches auf eine wohlfeile Art geschehen kann: auf diesen Punkt habe ich eine besondere Rücksicht nehmen zu müssen geglaubt, weil ich ebenfalls aus Erfahrung weiß, daß nicht in allen Küchen gleicher Ueberfluß herrscht. Daher habe ich diesem Buche eine solche Einrichtung gegeben, daß nicht nur eine große, sondern auch die kleinste Küche sich seiner mit Vortheil bedienen kann.

Nun noch eine kleine Notiz wegen des Titels dieses Buchs. — Dieses könnte leicht diejenigen irre leiten, die es gebrauchen wollen. Diejenigen, die in Bayern sind, könnten glauben, daß es blos für sie allein geschrieben wäre, und diejenigen, die nicht in diesem Lande wohnen, könnten vielleicht das Gegentheil meinen: mit dieser Meinung

nung würden sich jedoch beide Parteien, besonders die letzte, ganz verrechnen. „Die bayerſche Köchin“ wird es darum betitelt, 1) weil ich selbst eine Bayerin bin, 2) weil die meisten hier beschriebenen Speisen in Bayern üblich sind, 3) weil alles nach bayerschem Maaß und Gewicht behandelt wird, und weil endlich 4) die in diesem Lande üblichen Ausdrücke und Provinzialismen, die einmal von Alters her so vielen Speisen beigelegt sind, beibehalten werden mußten.

Um aber dieses Buch für ganz Deutschland gemeinnützig zu machen, und es für jedermanns nützlichen Gebrauch einzurichten, so habe ich entweder jenen blos in Bayern, Oesterreich und Böhmen bekannten Nationalbenennungen meistentheils die eigentliche Bedeutung in reiner hochdeutschen Sprache gleich beigefügt, oder ich habe den Sinn dieser Provinzialausdrücke in der eigends angehängten Wörtererklärung angedeutet.

Das

Das ganze Werk besteht in zwey Abschnitten, der erste enthält die Fleisch- der zweite die Fastenspeisen. Beide sind so beschrieben, wie sie sowohl auf Herrschaftstafeln, als auch für gute Hausmannskost anwendbar sind. Auch fand ich für nöthig, alle sowohl zur Kochkunst als zur übrigen Hauswirthschaft gehörigen Bemerkungen und Erinnerungen weiter unten beizusetzen. Ferner entwarf ich auf jeden Monat 7 Speisezettel von dem, was in jeder Jahreszeit und in jedem Monat zu haben ist. Und da die Speisen allemal für eine gewisse Anzahl Personen bestimmt werden mußten, so muß ich noch bemerken, daß ich sie alle auf 12 Personen eingerichtet habe: wenn also nun Speisen für mehr oder weniger Personen zugerichtet werden sollen, so wird man natürlicherweise das Quantum verhältnißmäßig zu vermehren oder zu vermindern wissen.

Einige nöthige und allgemeine Bemerkungen, die sowohl für die Küche als auch für die übrige Hauswirthschaft höchst nützlich

lich sind, und welche ich deshalb jeder Kö=chin mit Aufmerksamkeit zu lesen, und sie dann zu befolgen besonders anempfehle, lasse ich dem Buche in nachfolgender Vorerinne=rung vorausgehen.

Vor=

Vorerinnerung.

Das erste und vorzüglichste Attribut muß in allen Küchen Reinlichkeit und Ordnung seyn. Hat man Casserolle oder anderes Kupfergeschirr, so ist besonders darauf zu sehen, daß selbige immer gut verzinnt sind; denn in traurigen Beispielen erzählt uns die Erfahrung, wie höchst nachtheilig das Kupfer der menschlichen Gesundheit sey, besonders wenn eine in Essig oder Wein zubereitete Speise darin stehen geblieben ist. Auch in Messing oder Zinn ist es schädlich, etwas aufzubewahren, zumal Obstspeisen; man sieht es sogleich an der Farbe, die sie verlieren, und so werden sie sehr ungesund. Diese Küchengeräthschaften nun sind des Ansehens wegen nicht nur von außen, sondern um der Gesundheit willen noch mehr von innen zu putzen und sauber zu halten. Es

ist

ist zu vermuthen, daß schon vielen diese Bemerkung bekannt ist, wie sie wirklich jedem bekannt seyn soll; dennoch wird sie hier nicht überflüßig seyn, wenn sie auch nur einigen wenigen meiner Leserinnen zum erstenmal zu Gesicht käme. Der Gesundheit wegen ist beim Kochen vorzüglich eisernes und irrdenes Geschirr, und bei Tische Porcelain oder Steingut nicht stark genug anzupreisen, auch ist selbiges am leichtesten rein zu erhalten; doch muß beim Abputzen alle mögliche Behutsamkeit angewendet werden, damit nichts zerbreche. Es läßt sich aber nicht in jedem Porcellaingefäß kochen oder in der Röhre backen. Das beste dazu ist Steingut, in welchem man alles, außer Krebse und Stockfisch kochen, braten und backen kann. Will man aber auf Porcellain oder Zinn etwas in der Röhre backen, so darf man nur der Schüssel eine dicke mit Salz bestreute Platte unterlegen, wo man alsdenn des Zerbrechens wegen außer Sorgen seyn kann. Auch empfehle ich zum Abspülen etwas Lauge unter das Wasser zu nehmen, womit das Geschirr am besten vom Schmutz gereiniget wird. Bast, so man es haben kann, ist

zum

zum Abspülen immer dienlicher als Tücher oder Lappen. Nach dem Abwaschen des Geschirrs muß es eigentlich noch im frischen Wasser abgeschwemmt, und das Kupfer und Messing mit Sägekleyen abgetrocknet werden, damit es nicht anlaufe.

Zweitens sind Oekonomie und Sparsamkeit nicht nur jedes Dienstbothen Schuldigkeit, sondern sie sind auch andrer Ursachen halber sehr anzurühmen: denn durch Ueberfluß kann oft mehr verloren als gewonnen werden. Hat man Fleisch, Mehl, Eyer, Gemüße, oder andern Speise-Vorrath, so sehe man sorgfältig darauf, daß nichts verderbe, sondern alles gut aufbewahrt, und immer das Aeltere vor dem Neuern hergenommen werde. Befindet sich das Fleisch an einem kühlen oder frischen Orte, so muß es nicht liegen, sondern aufgehangen, und erfordert es nicht die höchste Noth, so muß es auch nicht eingesalzen werden; von dieser Regel leidet jedoch Wildpret und Schweinfleisch eine Ausnahme. Rind-Kalb- oder Lammfleisch ist am besten trocken aufzubewahren: es behält den Saft viel besser bei sich, die Suppen werden auch davon viel

schmack-

schmackhafter, und die Braten viel weißer, appetitlicher und saftiger. Geflügel muß trocken gerupft, und ohne es naß zu machen, ausgenommen werden. Soll es gut und mürbe werden, so muß es im Sommer einige Tage vorher aufgehangen werden, und im Winter ausfrieren. Soll das Geflügel aber ausgelöst werden, so muß dieß allerdings geschehen, indem dasselbe noch warm ist, weil es später erstarrt, und für jene Vorbereitung unbiegsam wird. Will man Fleisch oder Geflügel vor Fliegen und andern Ungeziefer bewahren, so muß man es gut in Tücher einschlagen. Soll Speck, geräuchertes oder gesaltzenes Fleisch vor dem Anlaufen gesichert werden, so tauche man selbiges etlichemal in scharfe Buchenlauge ein, und lasse sie eintrocknen.

Der sämmtliche Vorrath an Mehl muß an einem trocknen Orte aufbewahrt, und oft umgerührt, oder noch besser durchgesiebt werden, damit selbiges nicht stockicht und klumpicht werde. Eyer muß man nie zu viel kaufen; hat man aber einmal einen zu großen Vorrath, so muß man sie, um selbige vor der Fäulniß zu bewahren, in Getraide

oder feinen Sand so tief hinein stecken, daß sie gänzlich darin verborgen sind; denn auf diese Art sind sie am längsten zu erhalten.

Gemüße ist am besten im Keller oder sonst an einem frischen Orte zu verwahren, damit es nicht welke oder gar verfaule. Bei Rüben oder Sauerkraut muß fleißig nachgesehen und beides öfters gereinigt werden. Hat man Schmalz vorräthig, so stelle man es an einen frischen Ort. Auch Butter kaufe man nie zu viel, weil sie bald ranzig, bitter oder sauer wird. Besonders mache ich meine Leserinnen auf die Abschöpffette aufmerksam; denn sie sind zum Verkochen vorzüglich gut und gesund, und mir in vielen Stücken nothwendiger und lieber, als Butter oder Schmalz. Auch abgeschöpfte Fette von Braisen, oder von (Jus) braunen Saftsuppen sind gut aufzubewahren; sie sind, wo nicht für die Herrschaftstafeln, doch für gemeine Kost sehr nützlich zu gebrauchen.

Drittens sollte man, um das Holz zu sparen, das Feuer nicht zu früh anmachen, um jenes nicht ohne Noth zu verbrennen. Will man eine gute und klare Suppe bekommen, so muß man das Fleisch im kalten

Wasser

Wasser ansetzen, weil es auf diese Art eher weich wird. Will man es aber noch geschwinder weich haben, so lege man ein Stück Eisen oder Glas dazu. Ist das Fleisch nicht unrein, so thut man besser, man setzt es ungewaschen an das Feuer; denn durch zu viel Waschen und Wässern verliert es seinen besten Geschmack. Das Fleisch, das zu einer herrschaftlichen Tafel gehört, sollte bei dem Zusetzen eigentlich gar nicht gesalzen werden, da die Brühe zu verschiedenen Gemüßen und Saucen brauchbar ist; denn da sie ohnehin oft und lange beim Feuer gehalten zu werden pflegt, so muß sie natürlicherweise durch zu öfteres und anhaltendes Sieden immer saurer werden, und so würde man sie am Ende der zu großen Säure wegen gar nicht genießen können. Das Fleisch wird beim Anrichten, so bald es aus der Brühe kömmt, mit Salz bestreut; bei bürgerlicher Kost aber wird das Fleisch beim Ansetzen mäßig gesalzen. Fängt es an zu sieden, so wird es fleißig abgeschäumt, und, so es zu haben ist, verschiedenes Grüne, als: Petersilie, Porre, Möhren, Pastinak und dgl. hinzugethan; dies alles wird rein

abge=

abgewaschen und abgeputzt, und so mit einem Faden zusammen gebunden in die Suppe gelegt. Hat das Fleisch einige Stunden lang gesotten, so wird das Fett davon abgeschöpft. Uebrigens soll es immer ruhig fortsieden, und immer zugedeckt seyn, sonst verliert sich die Suppe und mit ihr der beste Geschmack. Auch muß das, was zu Ragouts oder Eingemachten blanchirt oder übersotten wird, im kalten Wasser zugesetzt, und nur so lange übersotten werden, bis es verschäumt ist; dann nimmt man es heraus, legt es in frisches Wasser, und hebt es so für den Gebrauch auf.

Bei den Braten ist darauf zu achten, daß Kalbs = Lamms = und Geflügel = Braten nicht zu viel gewaschen, auch nicht zu früh vor dem Gebrauche eingesalzen werden; denn das Salz ziehet den besten Saft heraus. Ich begreife nicht, wie die meisten Leute dieses Wasser weggießen können, da es doch eigentlich das beste ist. Die Braten müssen, sowohl in der Röhre als am Spieße, sehr langsam gebraten werden; denn also werden sie saftiger und mürber. Die Röhrbraten müssen öfters umgewendet und

geschmiert oder mit der eignen Sauce, die immer daran seyn muß, begossen werden. Die Spießbraten müssen noch öfterer geschmiert, und nachher mit ihrer eignen Abtropfsauce fleißig begossen werden, damit sie einen Glanz bekommen. Geflügel = und Lämmerbraten müssen etwas schneller gebraten werden. Die Saucen von Braten muß man besonders in Acht nehmen, weil sie zu Eingemachten sehr gute Dienste leisten; auf Herrschaftstafeln dienen sie statt einem Glacee, und bei der Bürgerkost statt eines Saffran.

Viertens ist bei der Zubereitung einiger Gemüße, als Kohl, Wirsing, Kohlrabi und dergleichen, besonders wenn sie schon alt sind, und einen starken Geruch haben, zu bemerken: sie müssen blanchirt, d. i. übersotten, dann mit frischem Wasser abgeschwemmt und darauf erst gedünstet werden. Auf diese Weise werden auch Spargel, Blumenkohl oder Carfiol und Spinat in Salzwasser zuvor übersotten; aber dies muß in keiner eisernen Pfanne geschehen, weil in selbiger alles schwarz werden würde, noch ehe man die Saucen darauf gäbe.

Alle Hülsenfrüchte, als Erbsen, Linsen, Bohnen werden im frischen Wasser angesetzt, und um sie weich kochen zu können, ist Fließwasser dem Brunnenwasser weit vorzuziehen. In den Städten, die Röhrbrunnenwasser haben, ist dieses zu diesem Behufe das vorzüglichste; hingegen ist Cisternen- oder anderes stehendes Wasser dazu ganz unbrauchbar. Schnecken setzt man ebenfalls im kalten Wasser zu, weil sie eher weich werden. Auch der Stockfisch, der nicht gebacken wird, muß in einer messingnen oder kupfernen Pfanne, oder auch in einem Topfe mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, und so lange auf dem Feuer stehen bleiben, bis er zu sieden anfängt; dann stellt man ihn davon, deckt ihn zu, und läßt ihn eine Zeitlang stehen. Sonst aber müßten eigentlich alle Gattungen Fische, außer den blau abgesottenen, vor dem Kochen gut eingesalzen werden.

Ueberhaupt sollte jede Köchin Salz und Zucker mäßig gebrauchen, und mehr auf den Gusto der Herrschaft als auf ihren eigenen sehen. Auch erfordert meine Art zu kochen wenig Gewürz, außer Pfeffer, Nägeln und

Zimmt; doch steht dessen Gebrauch einer jeden Köchin frei, indem ich bei jeder Speise anmerken werde, was für Gewürz dazu genommen werden kann.

Fünftens, da überall und auch in unsern Ländern die Erdäpfel allgemein und viel gebraucht werden, so will ich hier kurz beschreiben, wie man am besten Mehl daraus bereitet. Man nimmt dazu gute mehlichte Erdäpfel, schält sie ab, und reibt sie auf einem Reibeisen; dann gießt man frisches Wasser daran, und seihet alles, nachdem es aufgerührt ist, durch ein feines Haarsieb. Das Grobe und Faserichte, was zurück bleibt, wird davon weggenommen, und kann getrocknet für gemeine Leute zu Knödeln (Klößen) verbraucht werden: aber das durchgeseihte Wasser, das sehr mehlicht ist, bleibt eine Weile stehen, bis sich das Mehlichte ablagert; man schüttet dann das Wasser behutsam ab, und gießt wieder frisches daran. So wird es 6 bis 8 mal wiederholt, hernach kann man solches, wenn es an der Sonne oder am Ofen getroknet und fein gerieben ist, zu Stärke oder Haarpuder gebrauchen.

Wörtererklärung.

A.

Amulett, oder Fridatter, dicker Pfannenkuchen.
Aspic, eine gemischte und gefüllte Sulze.
Auflauf, eine gut abgerührte gebackene Speise.

B.

Baffesen, oder mehrere gefüllte Semmeln.
Beschamel, ein Mus, wird von Butter, Milch, und Mehl gemacht, und kann zu Saucen, Fleisch- und Mehlspeisen gebraucht werden.
Blanc manger, eine weiße Sulze von Milch, Mandeln und Hausenblasen.
Blanchiren, heißt das Fleisch anlaufen lassen, damit es eine schöne weiße Farbe bekomme.
Blinzen, oder Eyerfladen, feine Pfannenkuchen.
Bockseyer, Kraneli oder Widdereyer oder Nieren.

Boeuf à la mode, ein Stück Ochsenfleisch, welches gespickt, gedünstet, und mit einer Sauce gegeben wird.

Boudins, sind kleine Blutwürste.

Bouillon, eine klare Suppe, oder lautere Brühe von Fleisch.

Braise, ein kräftig und schmackhafter Sud, wo vieles Fleischwerk darin gekocht werden kann.

Brandteig, ist ein Teig, wo das Mehl heiß angebrüht wird.

C.

Chaudeau, ein dicker Schaum von Wein und Eyerdottern.

Consumé, der Saft von Fleisch, mit Eyerdotter vermischt, und ein auf siedendem Wasser zusammen gegangenes Gericht.

Crême, ein von Eyerdotter oder Hünermagenhäutchen auf siedendem Wasser zusammen gegangenes Gericht.

D.

Dampfel, eine kleine Portion Teig zur Probe der Hefen.

Dest, oder Marmelade ist das Mark von verschiedenen Obstfrüchten, welches mit Zucker steif eingekocht wird.

E.

Erbsen, grüne mit Schalen oder Schoten.
Erbsensud, oder Erbsenbrühe.
Erdäpfel, oder Kartoffeln.
Erdbeere, oder Rothbeere.
Erdbirnen, oder Erdkastanien.
Essigbeere, Weinschärl oder Sauerdorn.
Euter, das Milchfleisch von einer Kuh oder Kalbe.
Eyerfleckeln, oder Eyerfladen, Blinzen oder feine Pfannenkuchen.
Eyerklar, Eyerweis oder das Weiße im Ey.

F.

Farce, ein rohes klein gehacktes Fleisch, mit mehr Zuthaten vermischt.
Fasolen, Bohnen.
Fricandeaux, nach beliebiger Größe geschnittene und gespickte Stücke Fleisch aus einem Kalbs- oder andern Schlegel.
Fridatter, oder Amulette, ein dicker Pfannenkuchen.

G.

Gasch, oder Mus, ein weiches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.

Gekröse, Micke oder Wänst von Kälbern.
Gélé, oder Gallerte, Sulzen, welche von Hausenblasen, Hirschhorn oder Kälber- und Schweinsfüssen gemacht werden.
Germ, oder Hefen.
Gestandenes, eine Sulze von Kälber- oder Schweinsfüssen.
Glace, ein kurz eingekochter Saft von Fleisch, um dem Fleische davon einen Glanz zu geben.
Granat, eine gemischte Farcespeise.
Gurken, oder Kukumern.

H.

Hachis oder Hachée, eine gekochte kleingehackte Speise.
Hagebutten, Hanebutten.
Hefen, oder Germ.
Hollunder, oder Holler.
Honigbeere, oder Mollbeere.
Hospot, oder ein farcirt oder gemischtes Gemüße.

J.

Jus, Schü oder Saftsuppe.

K.

Karfiol, Blumenkohl.

Kar=

Kartoffeln, oder Erdäpfel.
Keule, Schenkel oder Schlegel.
Knödel, oder Klöße.
Kohl, Köhl oder Wirsching.
Kollets, oder Karbonadeln.
Kranawittbeere, oder Wachholderbeere.
Kranelli, Widdereyer oder Bocksnieren.
Krapfen, oder Kücheln.
Krebsbutter, eine rothe Butter aus den Schalen der Krebse bereitet.
Kücheln, oder kleine Krapfen auf verschiedene Art.
Kukumern, oder Gurken.

L.

Lentbraten, oder Lungenbraten.
Limonien, oder Zitronen.

M.

Marmelade, Dest, oder das Mark von den Früchten, welches steif mit Zucker eingekocht wird.
Meerrettig, oder Kreen.
Mollbeere, oder Honigbeere.
Mus, oder Gasch, ein weiches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.

P.

Pfanzl, eine Speise, welche von Fleisch, Eyern, Semmeln und verschiedenen andern Zuthaten gebacken wird.

Pfannenkuchen, oder Blinzen, Eyerfladen, Eyerflecke.

Pries, ist das feinste milchweiße Fleisch, welches sich an der Lunge und am Halse befindet.

Pudding, eine Speise, die von Butter, Semmeln, Eyern und anderer Zuthat bereitet, in ein Tuch gebunden und gesotten wird.

Q.

Quark, oder Topfer.

R.

Ragout, ein sehr fein oder klein geschnittenes Eingemachtes.

Rahm, Schmetten oder das auf der Milch befindliche Dicke.

Rissolen, oder kleine gefüllte Bäckereien zur Nebenspeise.

Rothbeere, oder Erdbeere.

S.

Sago, kleine gedörrte Kerne aus dem Mark eines Baumes in Ostindien.

Sal=

Salmi, eine sehr schmackhafte Sauce, welche von zusammen gestossenen Geflügel mit Wein ausgekocht wird, und gemeiniglich zu Federwild am dienlichsten ist.

Sauce, Soße, Brühe.

Sauerdorn, Weinschärl oder Essigbeere.

Schenkel, oder Keule, Schlegel.

Schmankerln, lauter abgetrocknete Rameln von einem feinen Mus.

Schmarrn, eine abgerührte Speise, welche gebakken und klein gestossen wird.

Schmetten, oder Rahm, das Dicke auf der Milch.

Schnee, das Weiße von Eyern zu dicken Schaum geschlagen.

Schodo, siehe Chaudeau.

Schoten, oder grüne Erbsen sammt den Schalen.

Semmeln gefüllte, oder Baffesen.

Skorzoner, oder schwarze Wurzeln.

Spinattopfer, der zusammen gegangene Spinatsaft.

Staffade, eine Farce, welche wieder zu einem ganzen Ballen formirt und gedünstet wird.

Sulze, oder Aspic.

T.

Tobinambours, oder Erdbirnen, Erdkastanien.

Topfer, oder Quark.

W.

Wachholderbeere, oder Kranawitbeere.
Wamme, das Bauchfleisch.
Wandeln, welche den Namen nur von den Formen oder Modeln haben, welche gemeiniglich länglicht und wannenartig sind.
Wänst, Micke oder Kröse.
Weinschärl, oder Essigbeere, Sauerdorn.
Widdereyer, oder Kraneli, Bocksnieren.
Wirsching, oder Kohl, Kohlkraut.

Z.

Zitronen, oder Limonien.

Vom Geschirre.

Assiette, eine Schüssel oder Platte zu Neben-
speisen.
Backplatte, oder Backblech.
Bratreine, oder Bratpfanne.
Casserolle, Kasterole oder eine kupferne aber ver-
zinnte Pfanne.
Hafen, oder Topf.
Röhre, oder Ofenröhre, worinn gebacken wird.
Schürer, oder eine Schaufel.
Seiher, oder Durchschlag.
Sprudler, oder Quirl, womit man Chokolade
und andere Schaume verfertigt.
Tiegel, oder Reindl.
Wiegemesser, Schneidemesser.

Vom

Vom Maaß und Gewicht.

Zentner, der Oesterreichische, hält 110 Bayerische Pfund.

Pfund, das Oesterreichische, hält 36 Bayerische Loth.

Maaß, ein bayerisches, hält ¾ Oesterreicher oder 3 Seidel.

Quart, ein Viertel von einem Bayerischen Maaß.

Maaßl, ein Viertel Oesterreicher Maaß oder ein Seidel.

Kandl, eine halbe Oesterreicher Maaß.

Viertl, ein ganzes Oesterreicher Maaß.

Gazel, ein Münchner Milchmaaß, welches in Oesterreich ein Viertel Maaß oder 1 Seidel hält.

Erste Abtheilung

von

Fleischspeisen.

1. Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, so groß man es nöthig hat, und setzt es mit frischem Wasser zu. Will man eine gute Suppe davon erhalten, so ist mageres Fleisch dem fetten vorzuziehen. Auf ein Stück von 4 bis 5 Pfund können immer 5 bis 6 Maaß Wasser genommen werden. Hat man eine alte Henne, Kalbsbeine oder Knochen, so muß nach Quantität der Topf auch größer seyn. Hat das Fleisch gut geschäumt, so nimmt man ein Paar gelbe Rüben, Pastinat, ein kleines Stück Sellerie, etliche Petersilienwurzeln, auch Pori; dies alles wird rein abgeschabt und gewaschen, dann in einige Stücke geschnitten, mit einem Faden zusammengebunden und zu dem Fleische gelegt. Hat das Fleisch 2 Stunden gut gesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen. Das Fleisch muß immer zugedeckt bleiben, und ganz langsam sieden, damit die Suppe nicht trübe wird.

2. Gute Jus- oder braune Saftsuppe.

Man nimmt einen Tiegel oder Casserolle, legt Fett, oder etliche Schnitte frischen Speck hinein, dann schneidet man etliche Zwiebeln in Scheiben, so, daß man den Boden damit überlegen kann; auch legt man eine ganze Zwiebel mit etlichen Gewürznägeln besteckt, dazu. Hierauf wird ein mageres Stück rohes Rindfleisch schnittweise hineingelegt. Auch schneidet man etliche gelbe Rüben, Pastinat, Pori, Sellerie, alles zu kleinen Schnitzeln hinein, läßt dieses unzugedeckt so lange auf der Gluth anbraten, bis die Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird. Dann gießt man gute Bouillon oder Fleischsuppe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden, damit es nicht trübe wird. Man kann auch Kalbsbeine oder Beine von Geflügel hinein thun; dazu auch, so man es hat, ein kleines Stück Schaafsfleisch, oder Beine. Mit dieser Suppe kann man alle Suppen färben und sie sehr schmackhaft machen. Auch ist sie sehr nützlich und bei aller Kocherei höchst nothwendig. Es ist auch nicht nöthig, eine Quantität davon anzugeben, weil sie sich ein Paar Tage lang aufheben läßt.

3. Glacé zu machen.

In eine Casserolle legt man Fett auf den Boden, dazu Zwiebeln, nebst andern vielen Wurzeln, alles in kleine Stücke geschnitten. Dann nimmt man 3 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pf. Kalb-

Kalbfleisch, ½ Pfund guten Schinken, 3 oder 4 Kälberfüsse, mehreres Bein- und Knochenwerk, so man es hat. Dieses alles wird klein geschnitten, zusammen gehackt, und in die Casserolle gelegt.

Man läßt es anfangs auf dem Boden etwas bräunlicht werden, alsdann schüttet man 4 Maaß Wasser daran, läßt es zugedeckt 5 Stunden lang zusammen ganz langsam kochen, sodann seihet man es ab, den noch übrigen Sud von den Beinen aber seihet man durch ein Tuch, setzet es in einer kleinen Casserolle oder Tiegel wieder auf, und läßt es bis auf ½ Maaß einsieden. Dieses schüttet man auf einen porzellainenen oder irdenen Teller, und setzet es an einen kühlen Ort. Dies Glacé ist sehr nothwendig und in allen Küchen zu gebrauchen; es wird in der Folge bei vielen Speisen gebraucht und genannt werden. Im Fall die Rindsuppe nicht kräftig genug ist, darf man nur ein kleines Stück von diesem Glacé dazu legen, wenn sie besser und schmackhafter werden soll.

4. Braise zu machen.

Die Braise ist eine Gattung guten Sudes, in welchem verschiedenes Fleisch- oder Flügelwerk sich sehr mürbe und schmackhaft kochen läßt; auch behält es seine Weiße in demselben. Man nimmt nämlich eine mehr tiefe als flache Casserole, gießt einen Theil Wein und einen Theil gute Fleischbrühe hinein; gehöret es zu Wildpret, so kann auch Essig dazu genommen werden. Man legt

auch sehr viel Rindsfett und einiges Wurzelwerk dazu, als: gelbe Rüben, Pastinat, ganze Zwiebeln mit Nägelchen besteckt, und ein Paar Lorbeerblätter. Zu diesem Sude wird alles das genommen, was man in der Braise kochen will, nachdem es zubereitet ist. Die Fricandeaux müssen gespickt werden. Ist es Geflügel, und soll es sehr weiß bleiben, so muß alles in Speck eingebunden werden, nachdem es gut dreßirt ist. Alsdann wird ein Papier nach der Mitte der Casserolle zugeschnitten, und wird auf das darin befindliche gelegt, die Casserolle aber mit ihrem gehörigen Deckel zugedeckt. Alles muß hier sehr langsam kochen, um recht mürbe zu werden, und weiß zu bleiben. In diesem Sude oder Braise kann man mehrere Sachen kochen, die vom gleichen Geschmack sind; auch ist selbes einige Tage aufzubewahren; nur muß dies im Sommer an einem kühlen Orte geschehen. Hat man sie nicht mehr nöthig, so kann man sie auch, nachdem sie sehr rein geseihet worden ist, zu einer Glacé einsieden lassen, bis sie anfängt dicklicht zu werden. Dies giebt dann zu Saucen eine sehr gute Glacé.

5. Französischen Farce von Kalbsfleisch zu machen.

Man nimmt gutes mageres Kalbsfleisch; vom Schenkel oder Schlögel ist es am besten. Auch nimmt man Nierenfett darunter, so es zu haben ist, ferner etwas Zwiebel und Citronenschale. Dies alles wird mit dem Schneide- oder Wiegemesser recht

recht fein zusammen geschnitten. Auf 1 Pfund Kalbsfleisch wird von einer Kreutzersemmel die Rinde abgeschält, und selbige in Milch eingeweicht; diese wird, wenn sie weich ist, ausgedrückt, und auch darunter geschnitten. Wenn es ganz fein ist, werden die noch übrigen Fasern oder Häutchen davon herausgestreift, dann kommt es in einen Mörser, wo es recht fein gestossen wird. Von 3 Eyern, einem kleinen Stück Butter, und etwas weniger Milch oder Wasser, wird ein weiches Eingerührtes gemacht, und ebenfalls darunter gestossen. Nun nimmt man den Farce aus dem Mörser, und wird zum gehörigen Gebrauch verwendet. Mit Eyern kann selbiger auch noch abgerührt werden, je nachdem man ihn zu einer Speise braucht.

6. Farce von Hühnern oder Geflügel.

Dieser wird ebenfalls auf die nämliche Art, wie in Nro. 5 erwähnt ist, zubereitet, nur daß noch das Brustfleisch von dem nämlichen Geflügel dazu genommen wird, und daß Zwiebel und Citronenschalen dabei weggelassen werden können. Nöthigenfalls kann statt dessen klein geschnittenes Petersilienkraut darunter kommen. Statt des Fetts kann man auch Butter dazu nehmen. Sonst alles wie in Nro. 5.

7. Wild = Farce zu machen.

Dazu werden die Lendenbraten von einem Hirsch oder Reh genommen, ist's aber ein Hase,

so

so nimmt man davon ein Stück aus dem Rücken. Dieses wird so fein als möglich zusammen geschnitten, etwas Speck, Zwiebel, Citronenschalen und etwas Sardellen, auch einige wohlriechende Kräuter, als: Thimian oder Basilikum, wie auch eine in Essig oder Wein geweichte, dann ausgedruckte Semmel darunter geschnitten; man kann auch Leber von Geflügel darunter nehmen. Das Eingerührte wird nicht dazu genommen, sonst aber alles fein in Mörser gestossen, wie voriges, und dann erst zum gehörigen Gebrauch zubereitet.

8. Hachis zu machen.

Hiezu nimmt man allemal ein gekochtes, gebratenes oder aufgedünstes Kalbfleisch, welschen Hahn, oder junge Hühner: dieses wird recht fein zusammen geschnitten; auch können Zwiebeln, Limonienschalen, Petersilienkraut, Champignons oder Maurachen, und gute Schinken darunter geschnitten werden. Vom Gebrauche dieses Haché's selbst, und wo dessen Gebrauch am schicklichsten anzubringen ist, werde ich in der Folge mehr erwähnen.

9. Ragout zu machen.

Man nimmt Kälberbries und Kalbseuther; diese werden in Wasser- oder Fleischsuppen blanschirt oder übersotten, sodann werden hiervon ganz kleine gleiche viereckichte Stückchen geschnitten; auch kann man weichgesottenen Obergaum darunter

ter schneiden, oder, wenn man es hat, Leber und Magen von Geflügel, dann Krebsschweifel und Spargel darzu thun. Sodann legt man dieses in einen Tiegel nebst einem Stückchen Butter, läßt es darin anlaufen, staubt ein wenig feines Mehl daran, giebt etwas gute Fleischbrühe dazu, und so läßt man es ganz kurz einkochen. Wie die Säure oder der Geruch hier anzubringen ist, werde ich erst fernerhin bei verschiedenen Speisen, zu welchen dieses Ragout gebraucht wird, anmerken.

10. Eine Salmi zu machen.

Diese kann von verschiedenen Federwildpret, besonders von Rebhünern, gemacht werden. Es werden nämlich 3 Rebhüner ganz in Saft gebraten, wenn dies geschehen, wird hievon die Brust auch die vordern und hintern Schenkel herausgeschnitten, das übrige Gerippe und Beinwerk wird im Mörser zusammen gestossen, und endlich in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu gethan; dieses läßt man zusammen in rothen Wein aufkochen, und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk heraus kommt; dieses ist dann die Salmi. Will man selbe aber zum ferneren Gebrauch dicker haben, so kann man eine ausgestreifte Kälbermilz nehmen, dann ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen und etwas wohlriechende Kräuter, alles zusammen fein geschnitten, und unter die Salmi gemischt. Will man sie von Schnepfen machen, so nimmt man auch den Schnepfenkoth darunter; würzen kann man es mit Gewürznägeln.

11. Beschamell zu machen.

Man läßt ¼ Pfund Butter in einem Tiegel zergehn, giebt dann soviel Mundmehl darein, daß es einem Teige ähnlich wird: dieses darf aber gar nicht braun werden, sondern es muß das Mehl so viel anlaufen, bis es schäumt; dann giebt man eine gute süße Milch daran, oder Rahm; zu diesen kann aber keine Quantität bestimmt werden, sondern man nimmt nach Beschaffenheit, so wie es zu einer Speise erforderlich oder gebraucht wird. Gehöret selbes zu einem Auflauf oder Gebackenen, so muß es immer etwas dicker bleiben, fast wie ein Brandteig: in andern Fällen aber darf es auch öfters sehr dünn mit Milch gemacht werden und sehr lang kochen, dessen Zubereitung ich zum fernern Gebrauch schon anmerken werde.

Von verschiedenen Gattungen Schötteln.

12. Krebsschöttel.

Man nimmt 12 bis 15 Kochkrebse, löset ihnen die Galle aus, und stosset sie lebendig im Mörser ganz klein; dann schlägt man 4 oder 5 Eyer daran, stosset sie darunter und giebt ein halbes Quart Milch dazu; endlich seihet man es durch ein Tuch, drücket es gut aus, und kochet es in einer kleinen Pfanne auf einer Gluth ab, bis es Wasser giebt, dann schüttet man es in einen feinen Durchschlag oder Schöt-

tel.

telmodell, welcher feine Löcher hat, drücket es gut hinein, damit es ganz fest wird, und das Wasser rein davon abläuft; wenn die Krebse gut sind, und man es kalt werden läßt, so wird es recht schön roth werden.

13. Spinatschöttel.

Ein Paar Hände voll rein ausgewaschener Spinat wird im Mörser gestossen, 4 oder 5 Eyer daran geschlagen, und mitgestossen; statt Milch nimmt man ein wenig Wasser, damit es die Farbe nicht so sehr verliert; sonst wird wie bei dem vorigen damit verfahren.

14. Krebsbutter.

Man siedet 24 Krebse, löset die Schweifel davon aus, sticht die Galle heraus, die Bäuche kommen auch davon, und blos die Schalen wie auch die Scheeren werden klein zusammen, und nachher $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darunter gestossen; wenn damit eine Weile fortgefahren ist, wird solches in einem Tiegel auf die Gluth gestellt, ein wenig kaltes Wasser daran gespritzt, und gut ausgebraten, dann wird ein Tuch in kaltes Wasser getaucht, die Butter durchgeseihet und gut ausgedrückt.

15. Spinattopf (geläuterter Spinatsaft) zum Färben zu gebrauchen.

Man nimmt ein Paar Hände voll Spinat, stosset selben, und preßt den Saft davon aus; die-

diesen Saft läßt man in einem kleinen Tiegel auf einer Gluth unter beständigem Rühren zusammengehn, dann schüttet man es auf ein Sieb, und läßt das Wasser davon ablaufen.

16. Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von 2 Pfund, einen Kalbsknochen, ein Stück Schafsfleisch zu 1 Pfund oder Schafsfüße; dieses setzet man in einem Hafen oder Topf von 2 Maaß frischen Wasser zum Feuer, giebt auch eine alte Taube dazu, die, wo möglich geschossen oder erdrosselt werden sollte, damit das Blut nicht davon kömmt; wenn dieses verschäumt hat, so giebt man 2 Petersilienwurzel, 2 gelbe Rüben, 2 Pastinat, 2 Sellerieſtöcke, Pori und eine schöne ganze Zwiebel dazu; nun läßt man es bei einer Gluth braten, dann stecket man etliche ganze Gewürznägeln darein, giebt zu selben in die Suppe auch ein Paar Zehen Knoblauch und ein Lorbeerblatt. Wenn alles dieses darin ist, wird der Topf mit einem Deckel, welcher darauf paßt, gut zugedeckt; man verpicht auch den Deckel mit einem schlechten Teig, und läßt dieses gut bedeckt 3 Stunden sieden, sodann seiht man es ab, und giebt des Tags zweimal eine Schale zur Anfeuchtung zu trinken; salzen kann man es nach Belieben.

17. Braune Saftsuppe mit Reiß oder Makronen.

Man nimmt auf 12 Personen ½ Pfund Reiß, wäscht selben so lange mit Wasser, bis nichts

mehr

weißes davon geht, setzet diesen Reiß mit guter Bouillon oder Fleischsuppe zu, läßt ihn sieden, ohne aufzurühren, bis er schön weiß und aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die noch übrige Suppe davon ab, giebt eine Jus-Suppe daran, richtet es zur Tafel an, und salzet es nach Gusto. Auf die nämliche Art macht man auch die Makronen, nur mit dem Unterschiede, daß selbe nicht ausgewaschen werden.

18. Weiße frikaßirte Reißsuppe.

Der Reiß wird eben in nämlicher Quantität ½ Pfund gewaschen, und in guter Suppe ganz weich gesotten, dieser kann aber öfters aufgerührt und nach Belieben gesalzen werden. Vor dem Anrichten nimmt man 5 bis 6 Eyerdotter in einen Topf, einige Tropfen frisches Wasser dazu, giebt den Reiß unter beständigem Quirlen hinein, rühret es so etliche Minuten beim Feuer, bis es anfängt dicklicht zu werden, und man es so zur Tafel anrichten kann.

19. Weiße gestossene Suppe.

Hat man etwas Uebriggebliebenes vom gebratenen Kapaun, Hühnern, Indian, oder auch im Fall, da man nichts anders hat, ein Stück schönen weißen Kalbsbraten, von diesem wird alle braune Haut abgelöset und das Fleisch im Mörser klein gestossen, auch eine Hand voll abgezogene Mandeln, und 4 hart gesottene Eyer dazu gethan.

than. Wenn alles dieses klein gestossen ist, legt man ein wenig Rindsfett oder ein Stück Butter in einen Tiegel, giebt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, läßt es anlaufen, giebt das Gestossene hinein, rührt es einigemal um, füllet den Tiegel mit guter Fleischsuppe auf, und läßt es eine gute Stunde kochen. Man kann auch ein wenig Muskatennuß hinein geben; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Haarsieb oder feinen Durchschlag, und richtet es über geröstetes Brod an.

20. Kaisersuppe.

Man setzet einen Tiegel oder Casserolle mit Rindsfett und einigen Schnitzeln Speck auf, giebt recht viel in Scheiben geschnittene Zwiebel hinein, auch eine ganze Zwiebel mit Nägeln besteckt, sodann schneidet man 1 Pfund mageres Rindfleisch, ½ Pfund Kalbfleisch, alles in kleinen Schnitzeln, hinein; hat man einen guten Schinken, oder ein Stück geräuchertes mageres Fleisch, so kann man hievon auch ¼ Pfund, nachdem es sauber gewaschen, hinein schneiden, auch legt man ein Paar gelbe Rüben, Pastinat, Sellerie, alles in kleine Schnitzeln geschnitten, dazu, und giebt es auf das Fleisch, läßt es sodann auf einer Gluth so lange dünsten, bis es anfängt auf dem Boden bräunlicht zu werden, dann wendet man es öfters um, stäubet ein Paar Kochlöffel voll schönes Mehl daran, wendet es damit noch einigemal um, und füllet, so viel als es nöthig ist, gute Fleischsuppe darauf. Hat man Jus- oder braune

Suppe

Suppe vorräthig, so wird es noch besser wenn man die Hälfte dazu nimmt, und es noch eine Stunde damit kochen läßt; sodann schlägt man es durch ein Suppensieb oder Durchschlag, frikaßirt es vor dem Anrichten mit 5 Eyerdotter, und richtet es über geröstetes Brod für 12 Personen an.

21. Milzsuppe.

Man legt in einen Tiegel oder Casserolle Fett oder Butter, und auf den Boden eine Hand voll geschnittene Zwiebeln; hierauf wird eine Milz zu kleinen Schnitzeln sammt dem Netz, auch eine gute Hand voll grüne Petersilie und eben so viel Pori und Zwiebelstengel geschnitten; dieses deckt man zu, und läßt es so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlicht wird; dann stäubet man ein Paar Löffel voll Mehl daran, rührt es öfters um, backet um 1 kr. Semmelschnitzel in Schmalz, und stosset diese klein sammt dem übrigen im Mörser, legt es wieder in den Tiegel, giebt gute Fleischsuppe daran, und so man es hat, kann man auch die Hälfte Jus- Suppe nehmen, und damit gut aussieden lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb durchgeschlagen, und über geröstetes Brod angerichtet, dann nach Belieben Pfeffer hieran gethan.

22. Suppe von Vögeln zu machen.

Man nimmt etliche gebratene Vögel, stosset selbe im Mörser, giebt auch gebackene Semmel-

schnitzel

schnitzeln und ein Paar gebackene Eyer dazu; übrigens wird auf die nämliche Art, wie mit der Milzsuppe, verfahren.

23. Kräutersuppe.

Man nimt Körbelkraut, Sauerampf, Petersilienkraut, Spinat, etwas junge Zwiebeln, Porri und auch junge Gartenkreße. Dieses wird alles rein gewaschen, und mit dem Schneide- oder Wiegemesser fein zusammen geschnitten; dann wird ein Tiegel oder Casserolle aufgesetzt, und Butter oder gutes Rindsfett mit einigen Löffeln voll schönen Mehl hinein gelegt, welches man anlaufen läßt; dann giebt man die gehackten Kräuter hinein, läßt es zusammen noch eine Weile dünsten, und so füllt man es mit guter Rindsuppe auf, läßt es gut aufsieden, aber nicht zu lange, sonst verlieren die Kräuter die Farbe. Vor dem Anrichten kann man ungefähr auf 3 Maaß Suppe 6 Eyerdotter in einem Hafen mit einigen Löffel kaltem Wasser abquirlen, und die Suppe damit frikaßiren, das ist, man schüttet es unter beständigem Rühren in die Suppe, rührt es so lange, bis die Suppe anfängt dicklicht zu werden, dann richtet man es über geröstetes Brod an.

24. Suppe von Endivien, Wirsching oder Sauerampf.

Die Endivien werden hiezu ganz fein länglicht geschnitten, wie zum Sallat; sodann werden

den selbe in Butter oder Fett gedünstet, Mehl daran gestaubt, damit gerührt, und mit Suppe aufgefüllt, übrigens frikaßirt, wie die Kräutersuppe. Mit Wirsching oder Sauerampf wird eben auf diese Art verfahren; nur es zu schneiden stehet hier in eines jeden Belieben, länglicht oder klein.

25. Spargel- oder Karfiol- (Blumenkohl) Suppe.

Der Spargel oder Blumenkohl darf eben nicht vom schönsten seyn; derselbe wird ein wenig in Salzwasser übersotten, sodann klein geschnitten, nach Belieben in einem Tiegel mit Butter gedünstet, feines Mehl daran gestaubt, und mit Fleischsuppe angefüllt, gut aufgesotten, sodann vor dem Anrichten nach Nro. 23 frikaßirt. Man kann auch ein wenig Champignon und Petersilie darunter schneiden.

26. Eine Erdäpfelsuppe.

Man schälet 10 oder 12 mittlere Stück, Erdäpfel, schneidet selbe in feine Scheiben, nimmt eine Casserolle oder Tiegel mit vielem Fett auf dem Boden, giebt eine gute Hand voll Zwiebel, auch Petersilie, dann die Erdäpfel darauf; man lasse sie gut zusammen dünsten, stäubet 2 Löffel voll schönes Mehl daran, läßt es noch eine Weile stehen, dann füllet man es mit guter Fleischsuppe auf, noch besser aber mit Jus-Suppe, so

man

man sie hat, giebt etliche gebackene Semmelschnitzel darein, und läßt sie gut damit verkochen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und über gebackene gewürfelte Semmel angerichtet.

27. Braune Suppe von Steckrüben.

Man nimmt ein Paar Hände voll kleine Rüben, wäscht und schabet sie sauber ab, schneidet sie klein, giebt Fett oder Schmalz in einen Tiegel, und ein Stück Zucker, wie ein Ey, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehn, und ganz kastanienbraun werden, dann legt man die Rüben hinein, decket sie zu, und läßt sie bei öfterm Umrühren ganz weich dünsten; endlich staubt man ein Paar Löffel voll Mehl daran, läßt sie damit noch braunner werden, giebt etliche Schnitzel gebackene Semmel hinein, füllet es mit guter Fleisch- oder Jus-Suppe auf, und lasset es gut ausieden; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

28. Gelbe Rüben-Suppe.

Man nimmt schöne große saftige gelbe Rüben, wäscht sie, und schabet sie sauber ab, sodann reibt man sie auf dem Reibeisen, reibet auch um 1 kr. Semmel dazu; dann legt man in einen Tiegel ein gutes Stück Butter oder Rindsfett, legt die Rüben darauf, und läßt sie aufgedeckt

auf

auf einer starken Gluth stehn, rühret sie öfters mit einem Rührlöffel auf, und läßt sie allezeit auf dem Boden wieder bräunlicht werden. Sind sie durch und durch bräunlicht, so staubt man einen Löffel voll schönes Mehl daran, giebt gebackene Semmel hinein, stoßet sie in einem Mörser zusammen, und läßt sie wieder in dem Tiegel mit guter Fleischsuppe aufgefüllt, eine Weile gut versieden. Man kann auch, um selbe noch besser zu machen, ein Stückchen guten Schinken, und einen Kalbsknochen damit versieden lassen, oder ein Stück mageres Schafsfleisch nach Belieben dazu nehmen. Vor dem Anrichten wird alles durch ein Sieb geschlagen, und über geröstete oder gebackene Semmeln angerichtet; diese Suppe ist sehr gut und kräftig auch für Kranke, wobei aber der Schinken wegbleibt.

29. Französiche Wurzelsuppe.

Man nimmt hiezu etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinat, Pori und Sellerie; dieses alles wird rein abgeputzt, etwas länglicht geschnitten, auch weiße Rüben daran gethan, dann mit Rindsfett aufgesetzt und weich gedünstet; es kömmt auch Wirsching, Kopfsalat, Sauerampf, Körbelkraut, alles länglicht geschnitten, noch dazu. Wenn alles dieses zusammen weich gedünstet ist, so füllet man es mit guter Fleischsuppe auf, noch besser wird es aber, wenn man hiezu die Hälfte Jus-Suppe, so man sie hat, nimmt, und damit aufsieden läßt. Vor dem Anrichten giebt man um 2

kr. schön braun geröstete Semmelschnitzel hinein, läßt sie noch ein Paar Minuten damit aufsieden, und richtet es mäßig gesalzen zur Tafel an.

30. Sago = Suppe.

Man nimmt Sago, wäscht selben etlichemal durch die Hand rein, bis alles sandigte davon gesäubert ist; dann nimmt man gute Jus - Suppe, setzet ihn damit kalt zu, giebt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet dazu, und läßt ihn bei einer gemachen Hitze ganz langsam kochen, bis er sich langsam auflößt. Auch kann man ihn mit etwas Weinessig oder Limonisaft säuern, welches sehr gesund ist und zur Anfeuchtung dienet.

31. Suppe von Kaisergerste.

Man nimmt einen Topf auf 1 Maaß, schlägt 6 Eyer hinein, giebt ½ Maaß gute Milch dazu, salzet dies und quirlt es gut ab, dann setzt man diesen Topf in einen noch größern, in welchen der kleinere gut hineinpaßt, füllet den größern Topf, sobald der kleine in selben gestellt worden ist, ganz mit siedendem Wasser an, (es muß aber wohl beobachtet werden, daß das Wasser nicht in den kleineren Topf hineinsieden kann) deckt ihn gut zu, und läßt es eine gute halbe Stunde sieden. Findet man beim Nachsehen, daß es auf einer Seite zusammen gegangen ist, so kann man den Topf umwenden, und die noch weichere Seite gegen das

Feuer

Feuer wenden; ist es ganz zusammen gegangen, doch nicht zu stark, damit es nicht schwammicht wird, so sticht man es mit einem Eßlöffel heraus, giebt gute Rinds- oder Jus-Suppe daran, und giebt es zur Tafel. Wann es für Kranke gehört, kann man auch statt der Milch kalte Fleischsuppe nehmen, welches noch gesünder ist.

32. Suppe mit Consumé.

Zum Consumé ist am besten, wenn man Knochen oder Ribbenwerk von ausgelösten Geflügel, als Hünern, Kapaunen, oder, wenn man nichts anderes hat, ein ganzes Huhn nimmt. Wenn dieses sauber geputzt und ausgenommen ist, stosset man es mit einem halben Pfund bratigen Kalbfleisch in einem Mörser klein zusammen; wann dieses klein gestossen ist, weicht man um 1 kr. Semmel in gute Rindsuppe, und stosset sie auch darunter; sodann nimmt man 12 Eyerdotter, 4 ganze Eyer, stosset sie mit den übrigen auch eine Weile, füllet 1½ Maaß gute kräftige Fleischsuppe daran, rühret es damit gut ab, seihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, salzet es, giebt ein wenig Muskatennuß daran, schmiert sodann 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, füllt jedes mit Consumé an, und läßt es im heißen Wasser ganz langsam zusammengehn; das Wasser darf aber nicht viel sieden; dann stellet man die Wandeln in einen Tiegel, giebt soviel Wasser hinein, daß sie noch einen Finger breit über das Wasser gehn, damit, wenn es siedet, das Wasser nicht

hinein dringt. Ist das Consumé zusammen gegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf, giebt gute Fleisch- oder Jus-Suppe daran, und richtet es an. Man kann auch nach Belieben geröstete Semmelschnitze dazu geben.

33. Suppe von Hirn-Wandeln.

Man häutet zwei Kalbshirn sauber ab, wäscht sie, blanschirt selbe in der Fleischsuppe, weicht um 2 kr. abgeschälte Semmel in die Milch ein, und wann sie weich ist, drückt man sie aus, treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter locker oder pflaumig ab, dann hacket man das Hirn klein, rührt es darunter, wie auch die ausgedrückte Semmel nach und nach darein; ferner schlägt man 8 Eyer, eines nach dem andern daran, salzet es, schmiert die Wandeln aus, und verfährt damit wie mit den Consumé-Wandeln, und richtet es zur Tafel an.

34. Suppe mit einem Pudding von mehrern Farben.

Man nimmt um 3 kr. Semmel, schälet die Rinde ab, und weicht sie in etliche Theile geschnitten, in die Milch ein, treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder gutes Rindsfett ab, giebt die Semmel gut ausgedrückt darein, schlägt 6 Eyer und 2 Dotter, eines nach dem andern darein, schneidet um 4 kr. Mark klein gewürfelt darunter; endlich macht man zweierlei Gattungen Schöttel, ein rothes und ein

grünes,

grünes, wie Nro. 12 und 13 beschrieben, schneidet jede Gattung groß gewürfelt darunter, rühret es ganz langsam darein, damit man die Schöttel nicht zerrührt, staubt soviel Mehl dazu als man zwischen 5 Finger halten kann; dann bestreicht man ein Tuch mit Butter, und giebt dieses Gerührte darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu fest, damit es aufgehen kann, dann nimmt man einen Hafen mit siedendem Wasser, salzet es, und wann es gut siedet, so giebt man es hinein, und läßt es eine ganze Stunde sieden, endlich nimmt man es heraus, macht die Serviette auf, legt den Pudding in die Schüssel, giebt eine Fleisch- oder Jus-Suppe daran, und richtet es zur Tafel an.

35. Suppe mit einem Schöwel.

Hiezu wird 6 Loth Butter oder die Hälfte Schmalz genommen, diese recht pflaumig abgeschlagen, 6 Eyerdotter nach und nach daran gethan, und gut verrühret; das Eyweis schlägt man davon auf folgende Weise zu Schnee ab. Man schlägt es nämlich auf einer flachen Schüssel oder Teller mit einem dazu geschnittenen hölzernen Messer so lange nach der Fläche hinein ganz leicht, bis es schäumt, und dieser Schaum so dick und weiß wird, wie ein Schnee. Wenn bei umgekehrten Teller der Schaum nicht herunter fällt, so ist dies ein ächtes Kennzeichen, daß er gut geschlagen ist. Dieser Schnee wird sodann nach und nach, dann 6 Eßlöffel voll Mehl darein gerührt

und

und gesalzen; endlich wird eine Casserolle oder Reifschüssel gut ausgeschmiert, und mit Semmelbröseln bestreut. Dann kommt das Gerührte hinein, und wird langsam gebacken; sobald es gebacken ist, wird es herausgestürzt, und auf der untern Seite kreuzweise hinein, aber nicht durchgeschnitten, nur daß die Suppe sich mehr hinein ziehen kann; dann giebt man dieses Schöwel wieder in einen Tiegel, füllet selben mit Suppe an, läßt es darin noch eine Weile aufsieden, und richtet es zur Tafel an. Man gebe aber Acht, daß das Schöwel schön ganz bleibt, und bei dem Herausschütten nicht zu sehr verbricht.

36. Suppe mit Butternöckerln.

Man nimmt 8 Loth Butter oder gutes reines Schmalz, rührt es recht pflaumig ab, dann 8 Eyerdotter, eines nach dem andern, daran; von 6 Eyern schlägt man das Weiße zu Schnee, wie Nro. 35, rühret selbes auch darunter, schütttet 8 Löffel voll schönes Mundmehl dazu, salzet es, und läßt es eine Weile gerührt stehn. Zur Vorsorge kann eines probirt und in siedende Fleischsuppe geschlagen werden; wenn es zerfährt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu, setzt ferner eine Suppe in einem Tiegel auf, und wann sie siedet, so schlägt man sie mit einem Eßlöffel ein, deckt es zu, und läßt es eine halbe viertel Stunde sieden; dann richtet man es zur Tafel an. Würzen kann man es nach Belieben mit Saffran, Muskatenblühte oder Pfeffer.

37. Suppe mit Beschamell = Nöckerln.

Man macht ein Beschamell, wie bei Nro 11 gemeldet, aber ganz fest, trocknet es ab, wie einen Brandteig, läßt es ein wenig auskühlen, treibt es mit ¼ Pfund Butter ab, schlägt 8 Eyerdotter daran, und von 4 Eyern den Schnee; übrigens schlägt man es in gute siedende Fleischsuppe, wie die Butternöckerl, und verfährt damit wie mit den Butternöckerln.

38. Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Man macht von 4 Eyern, schönem Waizenmehl, und einem kleinen Stückchen Butter, einen ganz festen Teig an, doch nur so weich, daß man ihn mit der Hand zusammen machen kann, arbeitet ihn mit der Hand recht gut ab, formet ihn etwas länglicht, schneidet 4 oder 5 Theile daraus, wälzet sodann einen nach dem andern zu ganz dünnen Flecken aus, (denn zur Suppe sind sie je feiner je schöner) den übrigen Teig schlägt man einstweilen in ein Tuch ein, daß er nicht trocken wird, und die ausgewalzten Teigflecke läßt man ganz abtrocknen; dann rollt man sie zusammen, und schneidet sie mit einem guten Messer recht fein. Wenn man sie braucht, so läßt man in einem Hafen oder Tiegel eine gute Suppe aufsieden, und kochet sie unter beständigem Rühren ein, läßt sie so lange als ein weiches Ey sieden, würzet es mit Saffran und Pfeffer nach Belieben, giebt etwas Schnittlauch darauf, oder so man will, kann statt dessen auch ein wenig Jus- Suppe daran ge-

geben werden; auch kann man statt Nudeln von diesem Teig kleine Fleckchen schneiden.

39. Baumwoll = Suppe.

Man schüttet in ein Töpfchen 5 Eßlöffel voll schönes Mehl, rührt mit süßer Milch einen Teig, gleich einer Eintropfsuppe an, schlägt sodann auch 5 oder 6 Eyer daran, rührt sie noch gut ab, und läßt sie in siedender Fleischsuppe ein, rührt sie dabei beständig um, bis sie ganz dicklicht wird. Würzen kann man sie bei dem Anrichten nach Belieben.

40. Suppe mit Eyergersten.

Von 3 kr. Semmeln wird die Rinde fein abgerieben, 9 Eyer daran geschlagen, dieses gut untereinander gerührt, und siedende Fleischsuppe hieran gegeben; dann läßt man sie unter beständigem Schütteln ein wenig aufsieden, bis sie ganz dicklicht wird, und so zur Tafel angerichtet, auch nach Belieben gewürzet werden kann.

41. Banadelsuppe von geriebener Semmel.

Man reibt um 3 kr. Semmel ab, röstet sie in einem Tiegel mit einem Stück Butter und etwas fein geschnittenen Petersilienkraut, füllet gute Fleischsuppe hierauf, und läßt sie gut sieden.

Vor

Vor dem Anrichten frikaßirt man sie mit 4 Eydottern, und richtet sie an.

42. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneidet gutes Hausbrod recht fein zu dünnen Schnitzeln auf, röstet sie in einem Tiegel in gutem Rindsfette oder Schmalz mit etwas Petersilien- und Körbelkraut, schüttet gute Fleischsuppe daran, läßt sie gut aufsieden, giebt ein Paar Löffel voll sauern Rahm dazu, und läßt ihn damit verkochen; die Suppe wird aber ganz dick gelassen, und in die gehörige Suppenschüssel angerichtet. Hat man übriggebliebenen Braten oder Rindfleisch, so wird hievon ein Haschis, (Gehacktes) wie Nro. 8 gemeldet, zubereitet, und legt es oben auf die Suppe; dann werden 3 Eyer mit $\frac{1}{2}$ Maaß sauern Rahm abgequirlt, und über das Haschis auf die Suppe ganz langsam geschüttet. Endlich stellet man die Suppe in eine Röhre, bis sie oben eine schöne braune Haut bekömmt, oder giebt oben ein Blech mit einer Gluth. Man kann auch statt dieses Rahms und Haschis verlohrne Eyer darauf geben.

43. Gebackene Haschis-Krapfeln in die Suppe.

Wenn man einige Abschnitzeln von Butter- oder mürben Teig hat, so mischt man ein wenig Mehl darunter, walzet diesen Teig einen Messerrücken dick aus, macht, so man übriggebliebenes Fleisch hat, ein gutes Haschis davon nach Nro.

8, schlägt in das Haschis ein Ey, streicht es einen Messerrücken dick auf den Teig, schlägt ihn doppelt zusammen, und sticht mit einem Löffel kleine Krapfel ab, backet sie in Schmalz, und giebt dann die Suppe daran.

Verschiedene Gattungen Knödel, (Klöse) als Nebenspeise, oder in die Suppe zuzubereiten.

---

44. Geräucherte Fleisch- oder Schinken-Knödel.

Man nimmt für 4 kr. altgebackene Semmeln, schneidet sie ganz klein gewürfelt auf, nimmt 1 Pfund mageres geräuchertes Fleisch oder Schinken, schneidet es ganz klein mit dem Schneidemesser, und giebt es unter die geschnittene Semmel. Hat man gutes Abschöpffett, desto besser; ausser dem nimmt man ein Stück Schmalz, und giebt es heiß an die gewürfelte Semmel. Nach Belieben kann man auch Petersilienkraut, Schnittlauch und Zwiebel, alles klein geschnitten, darunter nehmen; sodann schlägt man 8 Eyer in einen Hafen, giebt ein Quartel gute Milch daran, quirlt dieses zusammen ab, und giebt es an das aufgeschnittene Brod und Fleisch, salzet es, und giebt ungefähr ¼ Pfund schönes Mehl daran, und läßt es ein

wenig

wenig stehn. Zur Probe kann man einen Knödel von beliebiger Größe in siedendes Wasser einschlagen; bleibt er ganz, so ist es Mehl genug; sollte er aber zerfahren, so mischt man noch etwas Mehl darein, bis sie ganz bleiben. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten schlägt man alles in siedendes Wasser ein, salzet das Wasser, und läßt es zugedeckt in einer Pfanne oder Hafen sieden. Bei dem Anrichten nimmt man es aus dem Wasser in die Suppenschüssel, und giebt eine gute Fleischsuppe daran. Will man sie aber statt einer Nebenspeise geben, so werden sie mit Butter und Semmelbröseln aufgebrannt.

45. Leberknödel.

Man schneidet Semmel auf, wie Nro. 44, nimmt 1 Pfund Kälberleber, zieht die Haut ab, streift alles häutige davon aus, und schneidet es recht klein zusammen, mit etwas Zwiebel, Knoblauch, Majoran und Petersilienkraut. Wenn alles recht fein geschnitten ist, brennt man heißes Schmalz oder Fett an das Brod, legt das Gewürgte in einen Hafen, schlägt 6 Eyer daran, $\frac{1}{2}$ Maaßl oder Seidel gute Milch dazu, quirlt es ab, macht das Brod damit an, und nimmt Mehl nach Gutdünken ein Paar Hände voll; diese Knödel dürfen aber viel weicher als die übrigen ongemacht werden, weil die Leber von sich selbst anzieht. Uebrigens wird mit dem Einkochen verfahren, wie mit den vorigen nach Nro. 44.

46. Abgetriebene Leberknödel.

Es werden um 4 kr. Semmel zu Bröseln aufgerieben, und selbe in Schmalz oder Fett geröstet; sodann nimmt man 1 Pfund klein geschnittene Kälberleber in eine Schüssel, treibt sie ab, schlägt 6 ganze Eyer daran, klein geschnittenes Petersilienkraut, Zwiebel und Schallotten dazu, und giebt die gerösteten Brößeln darein; im Fall sie zu fest wären, so kann man einige Eßlöffel voll süße Milch daran geben, und ein wenig Mehl dazu stauben. Diese Knödel werden etwas kleiner gemacht, und können in Fleischsuppe eingekocht werden.

47. Ordinäre Speckknödel.

Man schneidet um 4 kr. Semmeln, 1 Pfund guten frischen Speck, klein gewürfelt auf, auch etwas grüne Petersilie, Zwiebel und Schallotten, läßt die Speckbröckeln in einem Tiegel auf der Gluth anlaufen, giebt sie sodann an das aufgeschnittene Brod, nimmt 8 Eyer, ½ Maaßel od. Seidel Milch, quirlt es ab, giebt es an die Bröckeln, macht es mit Mehl an, wie die vom geräucherten Fleisch gemachten Knödel, und verfährt mit dem Einkochen auf die nämliche Art, wie nach Nro. 44.

48. Abgetriebene Speckknödel auf besondere Art.

Man nimmt um 4 kr. altgebackene Semmeln, schälet die Rinde davon ab, schneidet die Semmeln sodann klein gewürfelt auf, nimmt 6 Eydotter

dotter, ½ Maaßl od. Seidel süßen Rahm, quirlt es ab, und giebt es an die Bröckel; dann nimmt man ¾ Pf. frischen Speck, schneidet diesen mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, legt ihn in eine Schüssel, und treibt ihn mit 4 ganzen Eyern und 2 Dottern recht pflaumig ab, rühret die eingeweichten Semmelbröckeln darein, nimmt eine kleine Hand voll Mehl dazu, doch nur soviel, daß sie in der Suppe nicht zerfahren. Diese Knödel kann man auch in einem Tiegel in guter Fleischsuppe einkochen, selbe zudecken, so werden sie schön anlaufen; sie sind auch für eine Nebenspeise zum Sauerkraut gut.

49. Abgetriebene Kriesknödel.

Man nimmt 10 Loth schönes frisches Schmalz, treibt es recht pflaumig ab, schlägt 8 ganze Eyer, und 2 Dotter darein, zerrührt jedes gut, dann rührt man 10 Eßlöffel voll Waizenkries darein, salzet es, und läßt es eine Stunde vor dem Einkochen angemacht stehn. Wenn man will, kann man auch ein wenig fein geschnittenen Schinken oder geräuchertes Fleisch daran geben; diese Knödel müssen wie ein Ey groß gemacht werden, und fast eine halbe Stunde sieden. Man kann sie auch in die Suppe, oder abgeschmalzen statt einer Nebenspeise, nach Belieben, geben.

50. Erdäpfelknödel.

Man reibt 1 Pfund gesottene, abgeschälte, ganz mehlichte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt

in

in einer Schüssel ½ Pfund Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, schlägt 8 Eyer, eines nach dem andern, daran, um 2 kr. geriebene Semmelbrösel darunter, staubt ein wenig schönes Mehl dazu, salzet es, giebt grüne Petersilie und Zwiebel klein geschnitten darunter, und macht es in gute Fleischsuppe ein. Man kann erst einen zur Probe machen, und sehen, ob sie nicht zerfahren, widrigenfalls aber noch etwas Mehl, oder Semmelbrösel dazu geben.

51. Ordinäre abgetriebene Semmelknödel.

Man reibt um 4 kr. altgebackene Semmel zu Bröseln, treibt ½ Pfund frische Butter oder Fett und 10 Eydotter daran; von dem Eyweiß dieser 10 Eyer schlägt man einen Schnee, rührt ihn darunter, dann die Semmelbröseln dazu, salzet es, giebt klein geschnittenes Petersilienkraut und Schnittlauch darunter, läßt es eine Stunde vor dem Anrichten stehn; werden sie zu fest, so kann man noch ein Ey daran schlagen; man kochet es in guter Fleischsuppe ein, und richtet es, wann sie ausgesotten, mit der Fleisch- oder Jus-Suppe zur Tafel an. Will man sie aber Kranken geben, so läßt man die Butter oder das Fett aus, schlägt die Eyer in eine Schüssel, giebt die Brösel hinein, und rührt sie recht pflaumig ab, so werden sie auch gut.

52. Ordinäre Fastensemmelknödel.

Man schneidet um 5 kr. Semmel auf, brennt Schmalz daran, oder auch ein wenig siedende Milch,

Milch, dann schlägt man 9 Eyer daran, ein wenig Mehl, nur soviel, daß sie beisammen halten; dann schlägt man es in siedendes gesalzenes Wasser ein. Hat man frische Schwämme, Champignons oder auch Maurachen, so putzt man sie schön, schneidet sie fein, dünstet sie in einem Tiegel mit Butter auf, staubt ein wenig Mehl daran, giebt eine Hand voll klein geschnittenes Petersilienkraut dazu, läßt es dünsten, schüttet gute Fleischsuppe daran, oder am Fasttage Erbsenbrühe, läßt es aufsieden, und richtet es über die Knödel an.

Verschiedene Saucen zu machen.

53. Eine Frickaßee.

Man thut in einen Tiegel 8 Eydotter, 2 Eßlöffel voll Mundmehl, den Saft von einer Citrone, rührt dieses zusammen fein ab, giebt ein halbes Maaß kalte Bouillon oder Fleischsuppe daran, ein gutes Stückchen Butter, eine ganze Zwiebel mit ein Paar Nägeln besteckt, einige Limonienschalen, läßt dieses auf einer kleinen Gluth ganz langsam unter beständigem Rühren dicklicht werden; auch darf es nicht ganz kochen, sonst wird es grießlicht. Wenn man es anrichtet, wird es geseiht; dieses Frickaßee kann man nach Belieben über Kalb- oder Lammfleisch, auch junge Hühner oder Fische geben.

54. Eine Sauce blanche. (Weiße Sauce.)

Man legt in eine messingene Pfanne 6 Eyerdotter, 2 Eßlöffel voll schönes Mehl, ein wenig guten Weinessig, ein Stückchen Butter, wie ein Ey groß, und ein Quartel gute Fleischsuppe, rührt dieses alles recht fein ab, läßt es auf einer Gluth unter beständigem Rühren aufkochen, giebt ein wenig Muskatennuß daran, und richtet diese Sauce über Spargel, Karfiol, Hühner oder Lmmsfleisch an.

55. Eine boeuf à la mode Sauce.

Man legt in eine Casserolle oder Tiegel ein gutes Stück Fett, giebt eine Hand voll klein geschnittene Zwiebel darein, auch eine ganze mit etlichen Gewürznägeln besteckt, einige Schnitzel Speck, wenn man ihn hat, oder noch besser Schinken, 4 gelbe Rüben, 2 Pastinatwurzeln und 1 Stückchen Sellerie: dieses sauber geputzt, etwas klein länglicht geschnitten, und auch in die Casserolle gelegt; hiezu kommen noch einige Limonienschalen und Lorbeerblätter, wie auch ein wenig Thimian oder Basilikum, so man es hat; dieses läßt man zugedeckt zusammen recht weich dünsten, sodann läßt man in einem Pfännchen mit einem Stückchen Schmalz, ein Stückchen Zucker ganz braun werden, giebt es an die Wurzeln, staubt ein Paar Löffel voll Mehl daran, läßt es zusammen ganz bräunlicht werden, dann füllet man Fleischsuppe, etwas Weinessig und ein Glas Wein darauf, und läßt es gut aufsieden. Wann es

nun

nun eine Stunde gekocht hat, und ganz dick ist, so schlägt man es durch ein Sieb über ein Stück gesottenes Rindfleisch, welches am besten ist, besonders wenn noch eine Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit aufsieden kann; man kann auch etwas kleine gute Erdäpfel, wann selbe gesotten und abgeschält sind, damit aufkochen lassen, und so die Sauce sammt den Erdäpfeln über das Rindfleisch anrichten.

56. Zwiebelsauce.

Man lasse ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, legt ungefähr 2 Loth Zucker hinein, und schneidet eine gute Hand voll Zwiebeln ganz klein. Sobald der Zucker anfängt zu schäumen und braun zu werden, so giebt man die Zwiebeln hinein, läßt selbe ganz weich dünsten und bräunlicht werden; dann giebt man ein Paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es noch einigemal auf, und giebt Weinessig und gute Fleischsuppe daran: noch besser aber ist Jus-Suppe. Man läßt nun diese Sauce gut verkochen und ganz dicklicht werden, und kann auch, so man es hat, eine Hand voll kleine ganze Zwiebeln, welche besonders gedünstet werden müssen, zuletzt hineingeben. Diese Saure ist sehr gut zum Rindfleisch als auch zum Wildpret zu gebrauchen.

57. Kräutersauce.

Man nimmt Zwiebeln, Schallotten, eine Hand voll Bertram, Basilikum, eine Hand voll Pe-

tersilienkraut und Thimian: dieses alles wird recht fein zusammen geschnitten, ein Stückchen Butter oder Fett in einem Tiegel heiß gemacht, die geschnittenen Kräuter werden hinein gethan, ein wenig aufgedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, mit etwas Weinessig und guter Fleischsuppe aufgefüllt, und die Sauce bis sie ganz dicklicht ist, eingekocht. Dieser Sauce bedienet man sich auf Assietten, und ist zum Fleische oder zu Fischen zu geben.

58. Kräutersauce im Winter.

Man nimmt Zwiebeln, Schallotten, Knoblauch und Citronenschalen, von jedem eine gleiche Porzion, auch eine Hand voll gedörrte Kräuter, als Thimian und Basilikum; dieses alles wird fein zusammen geschnitten, mit Zucker und Fett aufgedünstet, Mehl daran gestäubt, und mit Suppe aufgefüllt; statt Weinessig aber kann man Bertramessig zum Säuern nehmen.

59. Wachholderbeersauce zum Wildpret.

Man läßt ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, darin ein Stückchen Zucker, wie eine große Nuß, zergehn, und solchen braun werden; sodann giebt man 2 Löffel voll Mehl daran, läßt dieses zusammen unter beständigem Rühren sehr braun einbrennen, giebt gute Fleisch- oder Jus-Suppe daran, ein wenig

Wein-

Weineſſig, ein Glas rothen Wein, ein Paar Eßlöffel voll Kranawetſalſen, hat man aber dieſe nicht, ſo kann man eine Hand voll Kranawetoder Wachholderbeere ein wenig zerdrücken, und in der Sauce gut verkochen laſſen. Vor dem Anrichten müſſen aber die Wachholderbeere abgeſeihet werden.

60. Hagebutten= (Hetſchepetſch=) oder Weichſelſauce.

Hiezu wird auf die nämliche Art, wie Nro. 59, ein Einbrenn von Zucker und Mehl, aber etwas lichtbräuner gemacht, dann Hagebuttenſalſen oder Weichſelſaft darein gegeben; hat man aber beides nicht, ſo können auch im Nothfall eine Hand voll getrocknete Weichſel geſtoßen, und gut in dieſer Sauce verkocht werden; die Körner muß man aber vor dem Anrichten abſeihen. Bei dieſer Sauce bleibt der Eſſig weg, und kömmt ſtatt ſelben ein Glas weißer Wein und Fleiſchſuppe darein. Dieſe Sauce ſchickt ſich beſonders zu Wildpret oder Repphünern, und iſt auch dienlich einige Gewürznägeln damit verkochen zu laſſen.

61. Limoniensauce.

Man läßt ein Stückchen Butter oder Abſchöpffett in einem Tiegel mit ein Paar Löffel voll ſchönem Mehl anlaufen, doch nur ſoviel, bis die Einbrenn anfängt zu ſchäumen; ſodann ſchüttet

man gute Fleischsuppe daran, säuert es nach Gutdünken mit Limonienſaft, giebt ganze Limonienschalen, eine ganze Zwiebel mit ein Paar Nägeln besteckt, darein, läßt es damit verkochen, und seihet es vor dem Anrichten ab. Wer diese Sauce lieber etwas gelblicht haben will, kann sie entweder mit Saffran, oder mit einigen Löffeln voll bräunlichter Bratensauce färben.

62. Buttersauce.

Es wird ein Stückchen Butter mit einem Paar Löffel voll Mundmehl abgerührt, sodann gute Fleischsuppe darauf gefüllt, welche man auf der Gluth unter beständigem Rühren gut aufkochen lassen, und ein wenig geriebene Muskatennuß daran geben kann. Diese Sauce muß übrigens ganz weiß bleiben; zu was sie am schicklichsten anzuwenden ist, wird weiter unten gemeldet werden.

63. Saure Rahmsauce mit Kapern.

Es werden ein Paar Löffel voll Mehl mit Butter oder Fett bis zum gelblicht werden eingebrennt, dann ein wenig kleingeschnittene Zwiebel, 1 Maaßl saurer Rahm und 4 Loth Kapern daran gethan. Will man diese Sauce über gebratene Hasen oder Kalbskeulen geben, so thut man die Sauce vom Braten oder Gedünsteten darein, läßt sie damit gut verkochen, und giebt sie bei dem Anrichten darüber. Sie kann auch mit etwas Limonien-

monienſaft, oder Weineſſig geſäuert werden; Pfeffer oder Nägerlgewürz kann man nach Belieben nehmen.

64. Süße Rahmſauce.

Man nimmt ein Stückchen friſche Butter, läßt ſie zergehn, giebt ein Löffel voll Mundmehl daran, zerrührt es gut, ſchüttet 1 Maaßl ſüßen Rahm hierauf, giebt ein kleines Stückchen Zucker, dann ein ganzes Stückchen Zimmet dazu, und läßt dieſes auf der Gluth unter beſtändigem Rühren gut aufkochen. Der weitere Gebrauch hievon wird folgen.

65. Sardellenſauce.

Man macht von Butter oder Fett, dann Mehl oder Semmelbröſeln eine gelblichte Einbrenn, ſchneidet 4 Loth Sardellen, häutet ſie ab, reiniget ſie von den Gräten, ſchneidet damit ein wenig Peterſilienkraut recht fein zuſammen, giebt ſelbiges in die Einbrenn, läßt es damit ein wenig anlaufen, und giebt ein Paar Löffel voll gute Fleiſchſuppe daran. Nach Belieben kann man ſie auch mit Eſſig oder Limonienſaft ſäuern. Dieſe Sauce ſervirt man auf einer Saucière zum Rindfleiſch oder Fiſch, und kann ſie auch noch, wem es gefällig iſt, mit Pfeffer würzen.

66. Cucumern- oder Gurkenſauce.

Hiezu werden friſche Gurken abgeſchält, fein blättlicht aufgeſchnitten, ſelbe in einem Tiegel

oder

oder Casserolle mit Butter oder Fett ganz weich gedünstet, einen Löffel voll Mehl daran gestaubt, gut damit gedünstet, mit ein Paar Löffel voll Jus-Suppe und etwas Weinessig aufgefüllt, gut verkocht, und über Rindfleisch oder auf eine Saucière gegeben. Pfeffer kann man nach Belieben daran geben. Sie dienet auch statt frischen eingesottenen Gurken.

67. Paradiesäpfelsauce.

Man schneidet die Paradiesäpfel zu Spalten auf, legt sie mit Fett oder Butter in einen Tiegel, und läßt es auf starker Gluth ganz weich zusammen dünsten; dann staubt man ein Paar Löffel voll Mehl daran, läßt es auch gut verdünsten, schüttet einen Schöpflöffel voll gute Suppe und ein Glas Wein daran, auch ein Stückchen Zucker und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses recht dicklicht einkochen. Nach Willkühr kann man auch damit ein Paar Gewürznägel kochen lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb gestrichen, und auf Saucieres zum Rindfleisch gegeben.

68. Petersiliensauce.

Man nimmt eine Hand voll junges Petersilienkraut, wäscht es rein, und schneidet es mit dem Wiegemesser recht fein; sodann legt man ein Stückchen Butter in einen Tiegel, läßt ein Paar

Löffel

Löffel voll schönes Mehl damit anlaufen, legt das Petersilienkraut darein, läßt es eine Weile damit dünsten, giebt gute Fleischsuppe daran, salzet es, und läßt es zur gehörigen Dicke einkochen. Man giebt diese Sauce über Kalb=, Lammfleisch oder Hühner, wie es beliebt.

Kreen (Meerrettig) auf verschiedene Art zu machen.

69. Mandelkreen.

Man nimmt dicke Kreenwurzeln, wäscht selbe sauber aus, reibt sie auf einem Reibeisen, dann um 1 kr. Semmelbröseln; dazu nimmt man eine gute Hand voll Mandeln, schwellt sie im siedenden Wasser auf, schält sie ab, stosset sie im Mörser klein, legt in einen Tiegel ein Stückchen Butter, und läßt einen Löffel voll schönes Mehl darin anlaufen, legt den geriebenen Kreen und Semmelbröseln, wie auch die Mandeln und ein Stückchen Zucker dazu; dann giebt man ein Maaßl süßen Rahm oder gute Milch daran, und läßt alles zusammen gut aufkochen. Will man, daß der Kreen seine vollkommene Schärfe behalte, so muß man selben vor dem Kochen mit kaltem Wasser bespritzen, und nicht viel kochen lassen.

70. Semmelkreen.

Dieser Kreen wird, wie vorhin gemeldet worden, geputzt und gerieben, eben soviel Semmelbröseln, dann gute Rindsuppe daran gethan, und zusammen ganz dicklicht eingekocht; auch Salz und Pfeffer nach Belieben dazu gethan. Einige aber säuern diesen Kreen lieber mit etwas Weinessig, welches auch geschehen kann.

Verschiedene kalte Saucen zu machen.

---

71. Kaunitz = Sauce.

Man siedet 6 Eyer hart ab, nimmt die Dotter heraus, stoßet selbe im Mörser, auch eine gute Hand voll abgezogene Mandeln mit etwas Zucker darunter; wenn dieses alles klein gestoßen ist, giebt man es auf eine Sauciere oder Schüssel, macht es mit ein Paar Löffel voll Provenzeröl und gutem Weinessig an; (die Sauce muß aber ganz dicklicht bleiben) dann kommt ein wenig fein geschnittener Schnittlauch und Petersilienkraut darein, und so ist sie fertig. Sie ist sehr gut zum Rindfleisch oder kalten Braten.

72. Kalte Kräutersauce.

Man schneidet Schnittlauch, Petersilienkraut, Bertram, Basilikum und etwas Zwiebelstengel

recht

recht fein mit dem Wiegemesser zusammen, nimmt Essig und Oel, auch Zucker daran, und giebt diese Sauce zu kalten Fischen oder Braten.

73. Kalte Wildpretsauce.

Man schneidet Zwiebeln und Schallotten recht fein mit 4 hart gesottenen Eyerdottern zusammen, reibt ein Stück Zucker auf 2 Limonien ab, stoßet es fein, und mischet es zu dem übrigen; auch 20 Stück klein gestoßne Kranawit = oder Wachholderbeeren, dann den Saft von 2 Limonien, auch Essig und Oel dazu, bis dieses zur Sauce dienlich ist; diese Sauce wird gemeiniglich zum schwarzen Wildpret gegeben.

74. Kalte Senfsauce.

Man schneidet Zwiebeln, Sardellen, 4 harte Eyerdotter, etwas Petersilienkraut recht fein zusammen, giebt es auf die Assiette oder tiefe Schüssel, macht dieses sodann mit Senf, Essig und Oel, und ein wenig gestoßenen Zucker an; auch kann der Zucker hievon wegbleiben, und statt dessen Salz genommen werden. Diese Sauce wird auch meistens zu kalten Braten oder Fischen gegeben.

75. Kalten Kreen mit Essig und Oel.

Man puzt den Kreen (Meerrettig), reibt ihn mit ein wenig Semmelbröseln, und macht ihn mit

Essig

Essig, Oel und Zucker an. Will man den Zucker auslassen, so ist Salz und Pfeffer dagegen zu nehmen.

76. Borasch mit Essig und Oel.

Den Borasch wäscht man sauber, schneidet ihn fein zusammen, salzet ihn gut, drücket ihn aus, und macht ihn mit Essig, Oel und Pfeffer an. Auf die nämliche Art werden auch frische Gurken gemacht, nachdem sie geschält, und fein blättlicht geschnitten sind.

Ganze Stücke, als Rindfleisch und Braten, auf verschiedene Art zuzubereiten.

77. Boeuf à la mode.

Man wählt hiezu ein mageres Stück Rindfleisch von 6 Pf., vom Hinterstück ist es am besten, und klopfet es gut; sodann nimmt man dicken Speck, schneidet lange Streifen davon, nimmt Zwiebeln, Schallotten, Limonienschalen, Thimian, Basilikum, auch etliche Sardellen, putzet sie, und schneidet alles ganz klein zusammen, wendet jedes Schnitzel Speck in diesen gehackten Kräu-

Kräutern um, durchziehet das Stück Fleisch mit diesen Schnitzeln bis es durchgehends voll wird; man bestreicht es auch ein wenig mit Salz, nimmt einen Tiegel oder Casserolle, worauf der Deckel recht gut paßt, belegt den Boden desselben mit großgeschnittenen Zwiebeln, giebt etliche geschnittene gelbe Rüben, Pastinat, 1 Stückchen Sellerie, etliche Schnitzel Speck dazu, und legt die Wurzeln und das Stück Rindfleisch darauf. Das Fleisch wird hin und wieder mit etlichen Gewürznägeln besteckt; dann ein Theil Fleischsuppe, Weinessig, und ein gutes Glas Wein daran gegeben, und gut zugedeckt. Man kann auch etliche gedörrte Zwetschgen, wie auch eine schwarze Brodrinde dazu thun. Der Deckel wird sodann mit schlechtem Teige verpappt. Man läßt es auf weniger Gluth, eigentlich nur auf einer glühenden Asche, 4 oder 5 Stunden ganz langsam dünsten, nimmt das Fleisch heraus, seihet das Fett davon ab, streichet die übrige Sauce durch ein Sieb, läßt dann ein Stückchen Zucker in Fett braun werden, rühret einen Löffel voll Mehl darunter, und giebt die Sauce darein; dann legt man das Fleisch wieder hinein, und läßt es eine Stunde damit kochen. Ist dieses nicht genug oder zu dick, so giebt man noch Fleischsuppe und Wein dazu. Dieses boeuf à la mode muß mit kurzer Sauce angerichtet werden. Es kann auch kalt gegeben werden, dann müssen aber die Zwetschgen und Brodrinden davon wegbleiben, und statt dessen ein Paar Kalbsfüße hinzu gefügt werden; hierauf wird es durchgeseiht und gesalzen, dann kalt darüber gegeben.

78. Boeuf à la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, gespickt, und mit Wurzeln eingerichtet, wie vorgemeldetes boeuf à la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin viel mürber ist. Wann er weich gekocht hat, kommt er aus der Sauce auf eine flache blecherne Schüssel oder Bratpfanne; dann wird ein ganz dünnes Beschamell gleich einem dicken Kindsmuß von 1 Maaßl süßen Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestoßne Mandeln nebst 4 Eyerdottern darein gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmasankäse bestreut; endlich stellet man ihn in eine nicht gar zu heiße Röhre, bis er eine ganz gelbe Kruste bekömmt. Vor dem Anrichten giebt man die Sauce, welche eben auf diese Art, wie die vorige zubereitet wird, auf die gehörige Schüssel, legt sodann den Lendenbraten darauf, und giebt es auf die Tafel.

79. Rostbeef oder englischer Braten.

Man nimmt hiezu ein Stück Rindfleisch von der dicken Ribbe oder sogenannten Rücken von 7 bis 8 Pf., hacket es nach der Länge vom Grathe, hauet davon die Grathbeine ganz weg, klopfet das Fleisch gut, daß es mürbe wird, spicket es von der obern Seite mit Speck, bestreut es mit ein wenig Salz mit etwas Zucker vermischt, wie auch

mit

mit feinen Kräutern, als Basilikum, Thimian, Burgunderkraut und etwas Schallotten: mit diesen läßt man es gut zugedeckt einen Tag lang an einem kühlen Orte stehen, und schüttet dann eine Bouteille Rheinwein oder sonst guten Wein darein; es muß aber sehr gut in das Geschirr hinein passen, damit der Wein darüber geht. In diesem Wein kann man es 7 bis 8 Tage liegen lassen, und öfters umwenden. Am Tage, wo man es braucht, stecket man es früh zeitig an den Spieß, denn es darf langsam wohl 6 Stunden braten. Mit diesem nämlichen Wein, in welchem es eingeweicht ist, wird es stets begossen. Zur Sauce kommt ein gutes Glas Wein, mit den vorher gemeldeten klein geschnittenen Kräutern; auch vermischt man einen Löffel voll braune Suppe, und ein Stückchen Zucker auf einer Citrone abgerieben, darunter. Dieses wird zusammen gut aufgekocht, auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt; das Abgetropfte, was noch übrig ist, kömmt auch unter die Sauce.

80. Lendenbraten auf ungarische Art.

Man nimmt den ganzen Lendenbraten, häutet ihn gut ab, und schneidet ihn nach der Queer zu kleinen ungefähr Messerrücken dicken Schnitzeln, schälet von etlichen Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneidet davon auch nach der Breite ganz dünne Schnitzeln, nimmt guten frischen Speck, schneidet eben von dieser Stärke soviel ganz feine Schnitzeln,

als

als die Semmel = und Fleischschnitzel sind, bestreuet diese Fleischschnitzel mit ein wenig Salz, und richtet es ganz ordentlich aufeinander, nämlich: ein Schnitzel Fleisch, ein Schnitzel Speck, und ein Schnitzel Semmel, dann wieder Fleisch, Speck und Semmel; so wird alles nach und nach gut passend auf einander gelegt. Zuletzt werden zwei kleine Spieße durchgesteckt, ganz fest zusammengedrückt, so, daß es wieder in Form des Lendenbratens kömmt; dann wird er an einen Bratspieß unten und oben angebunden, und 2 Stunden ganz langsam gebraten; vorher aber mit Butter und Essig, und zuletzt mit sauern Rahm beträufelt. Bevor man es anrichtet, muß man es noch mit aufgeriebenen Parmasankäse bestreuen, und noch ein Paar Minuten beim starken Feuer zur schönen Kruste oder Rinde werden lassen. Beim Anrichten wird die abgetropfte Sauce auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt.

81. Brustkernstück mit Kreen überzogen.

Ein schönes Stück vom Brustkern zu 7 Pfund wird gehörig weich gesotten, aus der Suppe gelegt, und abgeseihet; sodann wird ein Mandelkreen nach Nro. 69, aber ganz dick gemacht, dann 4 Eyerdotter darein gerührt, um das Brustkernstück damit ganz herum einen guten Finger dick überstrichen, sodann mit zerlassener Butter übergossen und mit Semmelbröseln bestreuet. Man stellet es vor dem Anrichten eine halbe Stunde in

eine

eine Röhre, und lasset es schön semmelfärbig werden; es wird sodann grüne Petersilie darauf gepflückt, und zur Tafel gegeben.

82. Ein mageres Stück Rindfleisch mit Weichsel- oder Himbeer-Glacé.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von der Oberschale, siedet selbes gehörig weich, macht in einer Casserolle ein Stück Zucker mit Fett bräunlicht, giebt eine Hand voll geschnittene Zwiebel darein, läßt selbe in dem Zucker ganz weich werden, legt das Stück Rindfleisch hinein, läßt es unzugedeckt auf jeder Seite schön braun werden, giebt ein wenig Glacé oder gute Jus- Suppe daran, und läßt dieses einkochen. Vor dem Anrichten giebt man ein Paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Weichselsaft daran, läßt es unter öfterm Umwenden ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß es auf beiden Seiten eine schöne Glacé bekömmt.

83. Einen Rehziemer oder Keule mit Rinde.

Ein Stück Wild, sey es Ziemer oder Keule, muß ausgebraten oder gedünstet werden. Bei einem alten Stück ist das Dünsten am besten, um es mürber zu bekommen. Ist es frisch und uneingesalzen, so besprengt man es mit Salz, Pfeffer

und

und Gewürznägeln; dann legt man in eine Casserolle Speck auf den Boden, etliche geschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, giebt dann das Stück Wildpret darauf, ein wenig Weinessig, und ein Glas Wein daran, decket es gut zu, und läßt es ganz langsam dünsten. Diese Sauce muß aber ganz kurz einkochen. Wann das Stück weich ist, legt man es auf die Sauce, sticht hin und wieder darein, und gießt die Sauce noch einigemal darüber, damit sich selbe ein wenig hineinsetzen kann; sodann macht man auf folgende Art eine Rinde: Man nimmt 4 Loth schwarze feingeriebene Brodbröseln, 3 Loth fein gestoßenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein wenig Citronensaft, oder ein Paar Löffel voll Wein; dieses rühret man zusammen in einer messingenen Pfanne auf einer Gluth ab, bis der Zucker zergangen ist. Endlich überzieht man den Ziemer oder Keule, so lange es noch weich und warm ist, einen Finger dick damit, setzt es ein wenig in die Röhre, bis es abgetrocknet und ganz resch wird; sodann kann man es warm oder kalt, nebst einer Sauce, zur Tafel geben.

84. Schwarzes Wildpret zu kochen.

Ist es ein großes Stück, und wird ganz gegeben, wozu man keine Preß, um es darin kochen zu können, vorräthig haben sollte, so nimmt man einen Hafen, in welchen das Stück Fleisch gut hineinpaßt, füllet einen Theil Essig und einen

Theil

Theil Wein, bis der Hafen voll wird, darüber, giebt ein wenig Salz, so es noch nicht eingesäuert worden, dann Zwiebel mit Gewürznägeln besteckt, Citronenschalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt es bis zur gehörigen Weiche sieden. Vor dem Anrichten schlägt man es in eine gebrochene Serviette ein, oder putzt es auf der Schüssel mit Zwiebeln auf, und giebt nach Belieben eine Wachholderbeer- oder eine kalte Sauce dazu.

85. Böckelfleisch oder Zunge.

Ein mageres Stück Rindfleisch oder Zunge wird auf folgende Weise gehörig eingeböckelt. Man nimmt halb ordinäres, und halb Salpetersalz, reibet damit das hiezu bestimmte Fleisch gut ein, und legt es in einen Schraubkübel ein; mehrere Stücke lassen sich jedoch zusammen besser einlegen. Auf jedes Stück Fleisch wird ferner etwas ordinäres und Salpetersalz, dann Koriander, Lorbeerblätter, auch Pfeffer und Wachholderbeere, nebst etwas Rosmarin und ein wenig aufgeriebener Kreen gestreut; sodann wird es gut eingeschraubt oder beschwert, damit die Sauce darüber geht. Sind es große Stücke, so müssen sie allezeit 14 Tage in der Lacke liegen, ehe man sie brauchen kann. Die Zungen werden zum Gebrauche vorher im Wasser weich gesotten. Vor dem Anrichten werden sie in eine Serviette eingeschlagen oder mit verschiedenen grünen Kräutern bestreuet, und kalt aufgetragen.

86. Guten Schinken zu kochen.

Wenn man einen großen Schinken geschmackhaft sieden will, so legt man ihn in einen Hafen, in welchen er gut paßt, giebt etliche Hände voll Heublumen dazu, füllet den Hafen mit Wasser an, läßt den Schinken gehörig, aber nicht zu weich, sieden, damit er seinen Saft behält, nimmt ihn aus dem Sude, und ziehet, indem er noch warm ist, die Haut davon ab; auch können nach Gefallen in die Schwarte verschiedene Blumen gesteckt oder andere Zierathen ausgeschnitzt werden. Sind es kleine Schinken, oder Zungen, so kann man sie, wenn die Haut abgezogen ist, dick mit Zucker besäen, und mit einer kleinen Schaufel eine Glace darauf machen, oder nach Belieben auszieren. NB. die Zunge muß man in der Mitte von einander spalten, und gleich einer Breze formiren.

87. Kalbsnierenbraten mit Kindsmus begossen.

Man nimmt einen Nierenbraten von beliebiger Größe, salzet ihn, stecket ihn an den Spieß, bratet ihn ganz langsam, und begießt ihn öfters mit Butter, bis er anfängt bräunlicht zu werden; sodann macht man ein Kindsmus ganz dicklicht, mit ein Paar Eyerdotter und einem Stückchen Zucker. Dieses tropft man nach und nach über den Braten, läßt ihn allezeit wieder etwas färben, und begießt ihn zuletzt wieder mit Butter.

Ist

Ist es ein Braten von 6 Pfund, so wird er in 3 Stunden gut ausgebraten seyn; dann giebt man ihn mit der Abtropfsauce zur Tafel.

88. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Nachdem die Brust mit 10 Rippen und dem Rückgrathe, bei denjenigen Rippen, wo der Nierenbraten weggeschnitten, ordentlich ausgehauen ist, fängt man an ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen; man muß aber Acht haben, daß die Haut kein Loch bekömmt. Nun reibt man zu einer mittlern Brust um 3 kr. Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt sodann 4 Eyer daran, giebt ein wenig Rahm oder gute Milch, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darunter, salzet es, füllet die Brust damit, vernähet oder verspaltet sie gut, bratet sie am Spieß oder in der Röhre, und bestreicht sie öfters mit Butter. Auf diese Art werden auch Lämmerbrüsteln oder Tauben gefüllt, und gebraten. Man kann auch zur Fülle Butter abtreiben, und Leber und Magen von Tauben klein geschnitten darunter nehmen, auch Pfeffer oder Nägerlgewürze nach Belieben dazu thun.

89. Ein schönes Spanferkel zu braten.

Nachdem das Spanferkel gut abgeputzt, und nicht verbrüht ist, wird es recht abgewaschen,

mit Salz und Pfeffer von innen und aussen gut eingerieben, und am Spieß gebraten; es wird der Länge nach fest daran gebunden, die hintern und vordern Füße mit einem Spreil gut aufgespreilt, sodann am Spieß recht schnell gebraten. Anfangs wird es öfters, wenn es schwitzt, mit einem Tuch gut abgewischt, ein Paarmal mit Speck oder frischem Schmalz bestrichen, nochmals abgewischt, auf die letzt einigemal mit Bier gewaschen, und jedesmal wieder gut abgetrocknet. Sollte es Blasen bekommen, so sticht man sie sogleich auf. Wenn man es in der Röhre bratet, so wird es auf die nämliche Art behandelt; nur ist zu bemerken, daß man in die Reine oder Untersetzpfanne nichts hineinschüttet, worauf man es bratet, und nie umwenden darf; dann der Rücken muß immer auf der Höhe seyn, und räsch gebraten werden. Ist es ein mittleres Spanferkel, so kann es in einer Stunde in Saft gebraten seyn. Es muß allezeit, sobald es vom Spieß abgenommen wird, gleich auf den Tisch gegeben werden, sonst fällt es zusammen. Das Ausfüttern, wie es viele mit Tüchern oder Papier zu thun pflegen, ist sehr unnöthig: denn auf solche Art wird es selten eine schöne räsche Haut bekommen.

90. Spanferkel zu füllen und zu braten.

Nachdem das Spanferkel gehörig geputzt und eingesalzen, wie vorhin gemeldet worden, so kocht man ein halbes Pfund Reiß in guter Fleischsuppe

suppe ganz dicklicht, und rührt ihn mit etwas gewürfelt geschnittenen Mark ab. Man nimmt ½ Pfund guten Schinken, schneidet selben in feine länglichte Schnitzeln, rührt sie auch darunter, schlägt ein Paar Eyer daran, füllet sodann von dieser Füll etwas in das Spanferkel, giebt eine Lage gute Bratwürste, dann von der Reißfüll, und wieder Bratwürste, alles nach der Länge, und so fort, bis das Spanferkel damit nicht ganz voll ist. Dann wird es gut zusammen genäht, und auf die nämliche Art, wie voriges, doch in der Röhre gebraten.

91. Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf Beschamell.

Nachdem der Kopf sammt der Haut beim Genicke vom Kalb abgeschnitten ist, putzt man die Ohren, Augen und alles sauber aus; von der Zunge wird aber so viel möglich die Haut abgezogen. Dieser Kopf wird sodann in eine Serviette gebunden, und in Salzwasser mit etwas wenig Milch, damit er weiß bleibt, darunter gesotten. Ist der Kopf gehörig weich gekocht, so nimmt man ihn aus dem Sude, legt ihn einstweilen in eine Braise oder gute Fleischsuppe, damit er nicht kalt wird. Vor dem Anrichten macht man ein ganz dünnes Beschamell, gleich einem Kindsmus, mit fein gestoßenen Mandeln, und einem kleinen Stückchen Zucker, welches man gut einkochen läßt. Man kann auch zum Beschamell

Krebs=

Krebsbutter nehmen, wie Nro. 14. gemeldet, dann die Sauce in eine Schüssel, und den Kalbskopf darein geben; den Kopf kann man oben mit Krebsschweifeln zieren, und schöne Scheeren, die halb abgeschält sind, zur Zierde darauf stecken.

92. Ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce.

Dieser Kopf wird ganz auf die nämliche Art wie der vorhergehende, zubereitet und gesotten; nur wird statt Milch etwas Wein und Citronenschalen, dann ganze Zwiebeln in den Sud gegeben. Ist er gehörig weich gesotten, so werden in einem Quartel Wein, 6 Eyerdotter, und 1 Löffel voll Mehl gut abgerührt, ein Stückchen Butter und ein Stückchen Zucker auf einer Citrone abgerieben, daran gethan, und diese Sauce in einem Tiegel auf der Gluth beständig abgerührt, bis sie ganz dicklicht ist; sodann wird sie über den Kalbskopf angerichtet, und noch einigemal aufgegossen. Auch werden um 2 kr. Semmeln fein gewürfelt aufgeschnitten, gelblicht gebacken, über den Kopf gestreuet, und zur Tafel gegeben. Man kann auch eine Frickaßee nach Nro. 53 darüber geben.

93. Kalbskeule gebraten, und kalt gegeben.

Hiezu gehört eine gute mittlere Kalbskeule, von welcher das Schloß bis an die Kugel abgelöst ist, wie man Schinken zum Böckeln zurichtet.

Die

Die Haut wird von vorn um die ganze Keule bis zurück an das erste Glied abgelöst, jedoch mit der Vorsicht, damit in die Haut kein Loch geschnitten wird, stellet sie einstweilen zurück, putzet ¼ Pfund Sardellen sauber von Schuppen und Gräten, schneidet jede Hälfte davon nach der Länge in der Mitte von einander, sticht in die Keule um und um Löcher, und stecket in jedes, so tief man kann, ein Stück von diesen Sardellen darein, auch hie und da einen Streifen guten Speck, bis alles gahr ist; sodann wird die Haut wieder gehörig darüber gezogen, und von vorn, wo man angefangen hat es los zu machen, mit einem Faden angenäht. Diese Keule wird gut eingesalzen, und nachdem sie einige Tage in Salz gelegen, so hängt man sie nur ein Paar Tage in den Rauch. Nach diesem wird sie abgewaschen, an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und immer mit Butter betropft, auch mit guter Jussuppe begossen. In der Tropfpfanne oder Untersetzschale muß immer eine gute Sauce bleiben. Wann sie gut ausgebraten ist, nimmt man sie vom Spieß, seihet die Sauce, und nimmt das Fett davon ab. Ist diese Keule kalt, und die Sauce ebenfalls zur Gelee gestanden, so zerklopft man die Sauce, giebt sie ganz zierlich auf der Keule herum, und kann davon lange essen.

94. Ausgelöste Kalbsbrust, kalt mit Gelee.

Man löset von der innern Seite einer Kalbsbrust alle Rippen, eine nach der andern, aus, unter-

untergreift sie nochmal, und giebt zwischen die beiden Häute guten Farce nach Nro. 5, welchen man mit Spinattopf (wie Nro 15 zu ersehen) grün färben kann; man legt sodann die Brust nach der Fläche auseinander, bestreichet die innere Seite wieder mit guten weißen Farce, belegt selben mit dünnen Speckstreifen, auch guten Schinken, oder geräucherter fein länglicht geschnittener Zunge, und bedeckt es wieder mit Farce. Die Brust wird sodann queer über zusammen gerollt, daß die Kruspel auswärts kömmt, nähet sie dann von oben und unten gut zusammen, bestreuet sie mit Salz, bratet sie in der Röhre, giebt gute Jus- oder Fleischsuppe daran, und bratet es eine gute Stunde auf beiden Seiten schön braun. Wann sie gebraten und abgekühlt ist, so giebt man die Sauce, wann sie gesulzt ist, so wie auf der Keule, zierlich darauf.

95. Schafskeule mit Knoblauch.

Dazu wählt man eine gute Schafskeule, klopft sie gut, besteckt sie auf beiden Seiten gut mit Knoblauch, so tief man ihn nur einstecken kann; dann legt man die Keule in eine Kasserolle oder Tiegel, giebt etliche Schnitzel Speck, einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, läßt die Keule in dieser Zubereitung mit etwas Fleischsuppe und Essig ganz weich dünsten, und staubt zuletzt ein wenig Mehl daran; dann nimmt man die Keule heraus, seihet die Sauce durch ein Sieb,

giebt

giebt sie nebst ½ Maaßl sauern Rahm wieder über die Keule, und läßt es so noch eine Weile aufkochen. Diese Schafskeule wird mit kurzer Sauce gegeben, und kleine Erdäpfel, welche abgeschält und mit der Sauce aufgekocht werden, richtet man zierlich darauf herum.

96. Kalbskeule gespickt und gebeitzt.

Eine Kalbskeule wird auf der obern Seite schön gespickt, in gutem Essig mit Salz und einigen Lorbeerblättern, dann Zwiebeln und Citronenschalen ungefähr 5 oder 6 Tage gebeitzt, sodann in einer Röhre oder am Spieß gebraten. Am Spieße bestreicht man die Keule mit Rahm und Essig, bis sie schön gebraten ist; dann giebt man nach Belieben eine Rahmsauce nach Nro. 63 darüber.

97. Schweinskeule oder Mollbraten zu dünsten.

Nachdem man diese Keule vorher gut geklopft hat, setzt man sie mit Speck und Zwiebeln auf, läßt sie ganz bräunlicht dünsten, schüttet zuletzt nach und nach ½ Maaß Meht daran, und drückt vor dem Anrichten von einer Citrone den Saft darein.

Verschiedene Gattungen Gemüse zu kochen.

98. Häupel- oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Wenn es große feste Köpfe sind, so schneidet man sie in 8 Theile von einander, schneidet den Störz davon aus, wäscht sie, setzt sie mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile sieden, seihet sodann das erste Wasser davon ab, spült sie nochmals ein wenig mit frischem Wasser ab, drücket sie gut aus, macht eine gelbe Einbrenn von Butter oder Fett mit einem Paar Löffel voll Mehl, legt das Kraut hinein, giebt gute Fleisch- oder Jussuppe daran, und läßt damit eine kurze Sauce einkochen. Wem es beliebt, kann auch noch etwas Pfeffer oder Kümmel, und Salz dazu thun.

99. Weißes Kraut gedünstet.

Hiezu wählt man ein Paar feste Köpfe, schneidet sie in der Mitte voneinander, den Störz heraus, schneidet sodann das Kraut recht fein, wie geschnittenene Nudeln, und thut die dicken Stengel davon; dann schüttet man über dieses Kraut siedendes Wasser, seihet es wieder ab, drücket es gut aus, legt in einen Tiegel ein Stück Butter

oder

oder Schmalz, ein wenig fein geschnittene Zwiebel, dann das Kraut darauf, dünstet es eine Weile, rührt es öfters um, stäubt einen Löffel voll Mehl daran, läßt es etwas bräunlicht anlegen, schüttet sodann auf den Boden ein wenig Fleischsuppe mit Weinessig vermischt, und läßt es ganz kurz einkochen. Man kann auch nach Willkühr Pfeffer und Kümmel dazu fügen.

100. Weißes gefülltes Kraut, oder Wirsching.

Man siedet den Krautkopf oder Wirsching ganz im gesalzenen Wasser, und wenn er weich ist, so seihet man das Wasser davon, spült es eben so, wie im vorhergehenden, mit frischem Wasser ab, und läßt das Wasser wieder ganz ablaufen. Dann nimmt man Kalbsfarce, wie in Nro. 5, nach Gutdünken, soviel man braucht, rühret darin 2 oder 3 Eyer ab, ein Paar Löffel sauern Rahm, daß er so weich wird, um ihn streichen zu können; hernach nimmt man die Schüssel, bestreicht sie mit Butter oder Fett, stellt den Krautkopf darauf, so, daß der Störz auf den Boden kömmt, zieht sodann ganz behutsam die Blätter auseinander, damit man ihn nicht zerbricht. Man fängt in der Mitte an, streicht zwischen jedes Blatt Farce, und legt es allezeit wieder gehörig zusammen. Ist man ganz damit fertig, so wendet man den Krautkopf um, und sucht behutsam den Stengel davon heraus zu lösen, ohne daß der Kopf zerbricht. Man behält etwas weniges

vom

vom Farce zurück, verdünnet ihn mehr mit etwas sauern Rahm oder guter Jus-Suppe, giebt es darüber, und läßt es sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre 1 oder 2 Stunden lang backen. Im Falle man aber keinen Farce nehmen wollte, so könnte man auch gutes Hachis, wie in Nro. 8. nehmen.

101. Wirsching mit Schallotten braun gedünstet.

Man kochet den Wirsching gehörig in Salzwasser, spült ihn wieder im frischen Wasser ab, drückt ihn sauber aus, löset die größten Stengel heraus, und schneidet ihn einigemal durch; dann setzt man einen Tiegel mit gutem Fett auf, nimmt ein Paar Zwiebeln, Schallotten und Knoblauch, schneidet es recht fein, und läßt es in diesem Fett ganz gelblicht werden; legt sodann den Wirsching darein, dünstet ihn eine Weile, staubt ein wenig Mehl dazu, auch das gehörige Salz und Pfeffer, dann schüttet man ein wenig gute Fleisch- oder noch besser Jus-Suppe daran, läßt es ganz kurz einkochen, und richtet es zur Tafel an.

102. Wirsching mit Reiß auf wälsche Art.

Man nimmt einige Köpfe von schönem gelben Wirsching, zerlegt sie in vier Theile, schneidet den Störz heraus, übersiedet sie in Salzwasser, spült sie mit frischem Wasser ab, und läßt es rein ablaufen; dann giebt man ein wenig gutes Fett und

Fleisch-

Fleischsuppe nebst Salz und Pfeffer in einen Tiegel, legt den Wirsching hinein, streut auch eine Hand voll gut gewaschenen Reiß darunter, decket es zu, lasset den Wirsching so lang dünsten, bis der Reiß schön aufgegangen ist, und fährt fort, öfters noch gute fette Fleisch- oder Jus-Suppe daran zu gießen. Vor dem Anrichten giebt man noch eine Hand voll geriebenen Parmasankäs daran, und nachdem es noch ein Paarmal umgerührt wird, richtet man es zur Tafel an.

103. Kohlrabi auf gemeine Art.

Nachdem man vom Kohlrabi, der eigentlich noch jung seyn muß, die Schale abgelößt hat, schneidet man davon runde Messerrücken dicke Scheiben; sind sie noch zu groß, so schneidet man selbe nochmals in der Mitte, oder in vier Theile von einander, und setzet sie gehörig mit etwas Salz zu; wann sie sodann ein wenig gesotten haben, so schüttet man das Wasser davon ab, und füllet, um selbe noch besser zu machen, mit guter Fleischsuppe an, brennet es sodann mit Fett oder einem Stückchen Butter ganz gelblicht ein; die Sauce dabei muß kurz, aber etwas dicklicht seyn. Wenn das Grüne noch jung ist, so kann es auch mit gekocht werden. Auf nämliche Art können auch Dorschen gekocht werden.

104. Kohlrabi braun gedünstet.

Man schälet die Kohlrabi gehörig, schneidet selbe würflicht, oder man kann sie auch nach Belieben

lieben mit einem dazu bestimmten Eisen ausstechen, gießet siedendes Wasser daran, damit sie den stärksten Geruch verlieren, seihet dieses wieder gut ab, legt Fett und ein Stück Zucker in einen Tiegel, welches man ganz lichtbraun werden läßt, giebt dann sogleich die Kohlrabi darein, dünstet selbe, bis sie bald weich werden. Bei öfterm Umrühren staubet man sodann ein wenig Mehl daran, giebt ein wenig Fleisch- oder Jus-Suppe dazu, läßt es damit einkochen, salzet sie nur mässig, und giebt sie, wann sie recht weich sind, zur Tafel.

105. Kohlrabi gefüllt zur Nebenspeise.

Hiezu wählt man kleine Kohlrabi von gleicher Größe, so viel man braucht, schält sie, und kocht sie in Salzwasser, bis sie ganz weich werden, seihet das Wasser davon, schneidet von oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi soviel als möglich aus, ohne selbe jedoch zu zerbrechen, macht ein gutes Hachis nach Nro. 8. mit eingeweichter Semmel und etwas von dem Ausgehöhlten, verbindet dieses Hachis mit etlichen Eyerdottern, füllet die ausgehöhlten Kohlrabi damit an, giebt sodann das oben abgeschnittene Blättchen wieder darauf, läßt es ein wenig dünsten, staubt hin und wieder ein wenig schönes Mehl darein, siedet ½ Maaßl süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, und giebt es daran, kehrt die Kohlrabi einmal um, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten

richten kann man noch 2 Eyerdotter mit etwas süßen Rahm abquirlen, und daran geben; dann läßt man es ein wenig anziehen, und richtet es gehörig an.

106. Kohlrabi mit Farce und braun gedünstet.

Man bereitet ebenfalls die Kohlrabi auf die nämliche Art, höhlet sie aber eher aus, und füllet sie mit rohen Kalbsfarce nach Nro. 5., rühret noch 2 Eyer daran, decket dies zu, und dünstet es braun im Zucker mit einer kurzen Sauce; wann sie weich sind, so giebt man sie zur Tafel.

107. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet.

Man schälet schöne weiße Rüben, schneidet sie fein länglicht, legt sie in einen Tiegel, und giebt ein Stück Fett oder Schmalz, dann ein gutes Stück Zucker dazu, läßt es kastanienbraun werden, giebt die Rüben darein, dünstet sie durch und durch schön braun, staubt ein wenig Mehl daran, und schüttet, so es nöthig ist, ein wenig Fleischsuppe dazu, läßt es kurz einkochen, salzet es nur ein wenig, und giebt sie zur Tafel.

108. Baierische Rüben (Steckrüben) in Bier gekocht.

Dergleichen Rüben schabet und wäscht man rein ab, legt sie in einen Hafen, der eben mit den Rüben bis an den Rand voll wird, gießt dann brau-

braunes Bier, in welches noch kein Hopfen gekommen ist, daran, setzet es zum Feuer, und schüttet beim Einsieden wieder Bier nach. Wann sie dann weich gesotten, so legt man Fett und ein Stück Zucker dazu, und dünstet sie auf die nämliche Art braun, wie die vorigen. Sie werden recht süß und dicklicht gekocht, und sind so recht gut und schmackhaft.

109. Gelbe Rüben gedünstet mit süßen Rahm.

Erst schabt man die Rüben, schneidet sie in eine Form nach Belieben fein länglicht oder gekrümmt; legt in einen Tiegel ein Stück Butter, dünstet die gelben Rüben bei öfterm Umrühren weich, staubt ein wenig schönes Mehl daran, siedet zu letzt ein wenig süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker daran, läßt es noch gut damit verkochen, dann richtet man es zur Tafel an.

Auf diese nämliche Art kann man auch diese gelben Rüben mit Fett dünsten, und giebt statt des Rahms Fleischsuppe, dann ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut daran.

110. Blaues Kraut mit Kastanien.

Nachdem die auswendigen schmuzigen Blätter von diesem Kraute abgeputzt sind, schneidet man es länglicht, so fein als es möglich ist, legt Fett in einen Tiegel, auch ein wenig fein geschnittene Zwiebeln, giebt das Kraut hinein, streut Salz und ein

wenig

wenig Mehl daran, rührt es öfters auf, giebt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe daran, und zuletzt ein Stückchen Zucker, ein Glas Wein, oder nach Gefallen ein wenig Weinessig dazu; von dem Essig aber wird es roth, statt blau. Wann es kurz eingekocht ist, giebt man es zur Tafel. Die Kastanien aber werden bevor gebraten, dann abgeschält, und noch ein wenig mit dem Kraute aufgekocht, und damit angerichtet.

111. Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce.

Man putzt den Karfiol gehörig, ziehet die Haut genau von dem Stengel ab, läßt die Rosen so groß als es möglich ist, blanschirt ihn im gesalzenen Wasser, das ist, man kochet ihn darin gehörig weich; sodann wird er beim Anrichten ganz zierlich aufgerichtet, gleich einer Rose, gießt eine Buttersauce nach Nro. 62 darüber, und giebt ihn warm zur Tafel. Man kann ihn auch auf die nämliche Art nach Nro. 54 mit Sauce blanche geben.

112. Karfiol gebacken mit Rahmsauce.

Nachdem der Karfiol gehörig geputzt, blanschirt und weich genug gekocht ist, seiht man ihn ab, und legt ihn auf ein Tuch, damit er abtrocknet; sodann schlägt man Eyer ab, salzet sie ein wenig, taucht den Karfiol ein, kehrt ihn auch in

feinen Semmelbröseln um, backet ihn schön gelblicht aus dem Schmalz, machet eine süsse Rahmsauce, giebt sie darüber, oder schüttet die Sauce auf den Boden, und legt den Karfiol zierlich darauf.

113. Spargel mit Buttersauce.

Der Spargel wird gehörig geputzt, ziemlich gleich abgeschnitten, und mit einem Faden büschelweise zusammen gebunden, dann in einer kupfernen oder messingenen Pfanne in Salzwasser weich gesotten; hernach legt man selben ganz zierlich über das Kreuz, oder mit den Köpfen aufeinander, und giebt die Buttersauce nach Nro. 62 darüber.

114. Spargel mit Butter und Limoniensaft.

Man richtet den Spargel gehörig zu, wie vorhin, blanschirt ihn, giebt ihn auf die Schüssel, seihet das Wasser rein davon ab, überstreut ihn mit Semmelbröseln, übergießt ihn sodann mit heißer Butter, tropfet Limoniensaft darüber, hält ihn recht warm, und giebt ihn sogleich zur Tafel. Desgleichen kann man ihn auch mit Sauce blanche geben.

115. Spinat mit Fleischsuppe.

Man klaubet und wäscht den Spinat rein und sauber aus, übersiedet ihn im Salzwasser, spült ihn wieder mit frischem Wasser ab, drücket

ihn

ihn rein vom Wasser aus, schneidet ihn recht fein zusammen, nimmt Butter oder Fett in eine Rein, giebt ein Paar Löffel voll Mehl darein, läßt es darin anlaufen, giebt den Spinat darauf, läßt ihn mit diesem Mehl gut verdünsten; sodann giebt man nach und nach noch gute fette Fleischsuppe daran, läßt den Spinat kurz und ganz dick einkochen, und richtet ihn zur Tafel an. Man kann ihn auch, so es beliebt, mit gebackenen Semmelbröckeln bestecken, selbe in die Form schneiden, wie man will, und Pfeffer und Salz nach Belieben daran thun.

116. Spinat mit Milch gekocht.

Man bereitet den Spinat, wie vorhin gemeldet; nachdem er vom Wasser gut ausgedrückt, und klein geschnitten oder gehackt ist, kömmt Butter mit ein wenig schönen Mehl in einen Tiegel, mit diesem läßt man den Spinat gut dünsten, giebt zuletzt ½ Maaß süssen Rahm oder gute Milch daran, und läßt ihn damit gut verkochen. Auch pflegt man gebackene Eyer darauf zu geben.

117. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Hierzu nimmt man Endivien oder bologneser Salat, der aber eben nicht allzugelb seyn darf; davon werden die Stengel heraus geschnitten, weil dieselben bitter sind, die Blätter sodann rein gewaschen, im gesalzenen Wasser übersotten, abgeschwenkt

schwenkt und gut ausgedrückt, etlichemal durchgeschnitten, und sodann in Butter oder Fett gedünstet, nur gar wenig Mehl daran gestaubet, ein wenig gute Fleischsuppe dazu geschüttet, und ein kleines Stückchen Zucker damit verkochet. Auch kann man vor dem Anrichten ein Paar Eyerdotter mit einigen Tropfen Wasser abgerührt dazu nehmen, und den Endivien damit frikaßiren.

118. Grüne Erbsen oder Zuckerschotten zu kochen.

Man wählt die Zuckererbsen, die noch jung und weich sind, sammt den Schalen, schneidet von oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fasern ab, spaltet sodann die Schalen, wann sie groß sind, in der Mitte von einander, legt dann ein Stückchen Butter in einen Tiegel, giebt die Erbsen darein, wie auch eine Zwiebel mit einigen Nägeln besteckt, läßt die Erbsen unter öftern Umrühren ganz weich dünsten, giebt öfters ein wenig Fleischsuppe daran, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl, wie auch ein kleines Stückchen Zucker dazu. Man kann auch ein wenig feingeschnittenes Petersilienkraut dazu geben, und vor dem Anrichten mit einigen Eyerdottern frikaßiren. Die ganze Zwiebel wird heraus genommen, und so angerichtet.

119. Feine ausgelöste Zuckererbsen mit süssen Rahm.

Man nimmt ihrer hiezu, soviel man braucht, und läßt die Erbsen in einem Tiegel mit Butter weich

dünsten

dünsten; wann sie weich sind, siedet man einen süssen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, giebt ihn daran, läßt ihn noch ein Paarmal damit aufkochen, aber nicht zu lang, daß der Rahm nicht gerinnt; auch bleibet das Salz hievon weg. Man kann auch, so man will, gebackene Eyer darauf geben. In kupfernen Geschirr gekocht, bleiben sie am schönsten grün.

120 Junge Fasolen gedünstet mit Petersilien.

Man putzt grüne Fasolen, wenn sie noch weich sind, eben so, wie die Zuckererbsen ab, schneidet sie nach der Länge ganz fein, siedet sie in Salzwasser bis sie ganz weich sind, seiht sie ab, und schwenkt sie mit frischem Wasser rein, dann legt man sie nebst einem Stück Fett und feingeschnittener Zwiebel und Petersilienkraut in einen Tiegel, läßt sie damit dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran, wie auch Salz und Pfeffer, gießt ein wenig Fleischsuppe dazu, und läßt dies zusammen kurz einkochen. Wem es beliebt, kann sie auch vor dem Anrichten mit ein wenig Essig säuern.

121. Sellerie gekocht zum Gemüse mit Erdäpfeln.

Man putzt etliche Stücke Sellerie, wäscht sie sauber ab, schneidet sie in Finger dicke Spalten, kochet diese in Salzwasser und Essig ganz weich,

und

und seihet dieses davon ab; auch nimmt man die nämliche Quantität Erdäpfel, wann selbe noch nicht ganz weich gesotten sind, und schneidet sie in gleicher Größe; dann legt man ein gutes Stück Butter oder Fett in einen Tiegel, auch kleingeschnittene Zwiebel und Petersilienkraut darein, sodann die geschnittenen Sellerie und Erdäpfel dazu, und läßt es noch eine Weile dünsten, giebt aber Achtung, daß man es bei dem Umrühren nicht zerrührt. Es ist daher besser, man schüttelt es mit dem Tiegel nur auf, giebt ein wenig fette Fleischsuppe, oder noch besser eine Bratensauce daran, dann wird selbes kurz eingekocht, und sodann angerichtet. So ist es auch am besten, wann man gebratenes oder gedünstes Kalbfleisch darauf giebt. Es ist eine sehr sättigende Speise.

122. Sellerie mit Käs.

Nachdem der Sellerie geputzt und gewaschen ist, wird er in ganzen Stückeln im Salzwasser weich gesotten, die Stücke heraus genommen, und zu runden feinen Blättern aufgeschnitten; sodann wird eine Schüssel dick mit Butter bestrichen, dann immer eine Lage Sellerie hineingelegt, und jede Lage mit aufgeriebenen Parmasankäse oben bestreut, und Butter darauf gezupft. Vor dem Anrichten kömmt er eine viertel Stunde in eine heiße Röhre oder Backofen, bis er oben eine gelblichte Farbe bekömmt, und giebts zur Tafel; auch Salz und Pfeffer kömmt mäßig dazu.

123.

123. Artischocken mit kurzer Sauce gekocht.

Man putzt vorher die Artischocken gehörig, stutzet mit einer Scheere die Spitzen ab, und lößt die äußern Blätter davon ab. Wann sie im Salzwasser weich gesotten sind, so seiht man sie ab, sucht behutsam von oben in der Mitte den Bart, nämlich das rauhe fasrichte davon auszuputzen, macht eine Sauce von Butter, Mehl, etlichen kleingeschnittenen Sardellen mit Petersilienkraut, und guter Fleischsuppe. Man richte die Artischocken zierlich auf die Schüssel, und gebe die Sauce darüber; auch Buttersauce kann statt dieser gegeben werden.

124. Artischocken gefüllt und gebacken.

Man putzt und übersiedet die Artischocken gehörig, schneidet selbe, wann sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein gutes aber feingeschnittenes Ragout, wie Nro. 9 gemeldet, von Bries, Euter, Krebsschweifeln, Schampignons, oder was man sonst vorräthig hat, rühret selbes mit etlichen Eyerdottern ab, füllet zwischen jedes Blatt von diesem Ragout auch in der Mitte ein, kehret diese gefüllte Artischocken in weißem Bierteige um, und backet sie in Schmalz. Man kann sie auch in Eyern und Semmelbröseln umkehren; sie können trocken gegeben, und auch mit gebackener Petersilie garnirt werden.

125. Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln.

Man siedet und schält gute Erdäpfel, schneidet sie in feinen Blättern auf, legt viel Fett oder Butter in einen Tiegel, auch eine gute Hand voll länglicht feingeschnittene Zwiebeln dazu; diese läßt man zuvor ganz gelbbraun werden, giebt die Erdäpfel nebst Salz und Pfeffer darein, und kehret sie einigemal darin um; sind sie noch zu trocken, so kann ein wenig fette Suppe daran gegeben werden. Einige essen sie auch lieber trocken. Auch kann man nach Belieben etwas Essig dazu thun.

126. Erdäpfel gedünstet und frikaßirt.

Hiezu nimmt man gute Erdäpfel, schälet sie roh, und schneidet sie zu Spalten, übersiedet sie ein wenig, seiht sie vom Wasser ab, legt Fett in einen Tiegel mit feingeschnittener Zwiebel und Petersilienkraut, giebt die Erdäpfel darein, und ein wenig fette Suppe, wie auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es verkochen. Vor dem Anrichten frikaßirt man es mit etlichen Eyerdottern, und säuert es mit ein wenig Weinessig.

127. Erdäpfel mit Käs.

Man wählt hiezu gute englische Erdäpfel, siedet sie, und schälet sie ab, schneidet sie fein blättlicht auf, schmiert eine Schüssel dick mit Butter aus, und giebt die Erdäpfel nach Lagen darauf. Auf

jede

jede Lage kommen wieder Paar Eßlöffel voll saurer Rahm, welcher mit einigen Eyern abgequirlt, und mit geriebenen Parmasankäse überstreut wird. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gießt noch Rahm darüber, bestreuet sie mit Käse, und läßt sie in der Röhre aufkochen.

128. Erdäpfel gebacken und in Essig marinirt.

Man siedet und schälet die Erdäpfel, wie die vorigen, und schneidet sie eben blättlicht auf, kehret jedes Blättchen in Eyern und Semmelbröseln um, backet sie aus dem Schmalz lichtbraun, giebt sodann, wann sie ausgekühlet sind, Essig und Oel, feingeschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt es über Nacht in diesem Essig, und giebts zum Braten oder Rindfleisch.

129. Ein Hospo von gelben Rüben und Pastinat.

Man nimmt schöne große gelbe Rüben und eben soviel Pastinat, schabet sie sauber ab, und schneidet von jeder Gattung nach der Länge dünne Schnitzel, setzet selbe in guter Fleischsuppe auf, und kochet sie weich; diese Suppe seiht man wieder davon ab, schneidet auch noch ferner etliche Stück gelbe Rüben klein länglicht, wie gestutzte Nudeln, dünstet diese in Butter oder Fett ganz weich, staubt etwas Mehl dazu, und giebt gute Fleischsuppe daran, oder nach Belieben von der

Suppe

Suppe, worin die Wurzeln gesotten sind; sodann macht man einen französischen Farce nach Nro. 5, der von Schweinfleisch und Speck am besten ist. Im Fall man dieses nicht hat, so nimmt man gute Bratwürste, streift sie aus, macht es mit guter Suppe noch etwas weicher, nimmt eine Casserolle, so groß man sie braucht, schmieret diese gut mit Fett aus, belegt sodann die einwendige Seite und den Boden mit diesen übersottenen Wurzeln, ordnet allezeit eine gelbe Rübe, dann wieder eine Pastinatwurzel, dergestalt an einander, daß jedesmal ein schmaler und ein breiter Theil an einander zu stehn kommt; sodann wird es um und um mit diesem Farce fingerdick überzogen, lagweise eingerichtet, von den klein gedünsteten gelben Rüben jedesmal eine Lage, und von der klein geschnittenen geräucherten Zunge oder Schinken wieder eine Lage, dann wieder eine von Farce, und damit fortgefahren, bis die Casserolle voll ist; sodann wird selbes wieder mit diesen Wurzeln zugedeckt, und muß in einer geheizten Röhre eine Stunde lang backen. Bei dem Anrichten stürzt man es heraus, daß es sehr schön und ganz auf die Schüssel kömmt. Das Fett seihet man davon ab, und giebts zur Tafel.

130. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Man bestimmt besonders hiezu etwas große dürre Erbsen, und nimmt einen Hafen, welcher damit nicht gar halb angefüllt wird; diese werden

sodann

sodann im frischen Wasser mit einem Stück guten Speck und Salz zugesetzet. Die Erbsen müssen immer gut zugedeckt bleiben, damit man die Hülsen davon abnehmen kann; man schüttet auch, wenn sie einkochen, fette Fleischsuppe daran. Wann sie anfangen weich zu werden, dann läßt man sie gänzlich einkochen. Man wende sie nicht mit dem Löffel um, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern man schwinge sie nur mit dem Hafen öfters auf, und mache zuletzt um den Hafen herum eine starke Gluth, daß sie schön abtrocknen. Beim Anrichten stürzt man sie auf die Schüssel, nimmt ein Stückchen frischen Speck, schneidet ihn klein auf, läßt ihn in einer kleinen Pfanne gelblicht anlaufen, überstreut die Erbsen mit Semmelbröseln, giebt den Speck heiß darüber, und macht von einem jungen weich gesottenen Schweinfleisch von der Brust kleine, Daumen große Bröckeln, und belegt die Erbsen vor dem Anrichten damit. Man kann auch Butter statt Speck zum Abschmalzen nehmen; hin und wieder macht man ein Loch in die Erbsen, damit das Fett eindringen kann.

131. Linsen mit Rebhühnern.

Man setzt schöne große Linsen im frischen Brunnenwasser zu, salzet sie, und kochet sie weich, seiht das Wasser davon ab, legt Fett in einen Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel, giebt die Linsen darein, und dünstet sie damit. Die Reb-

Hühner kann man braten, oder dünsten mit Speck, Limonien, Zwiebel und auch etwas Wein. Dann giebt man die Sauce von den Rebhühnern an die Linsen, läßt die Rebhühner mit den Linsen noch eine Weile aufkochen, und richtet die Rebhühner in die Mitte ganz mit den Linsen überdeckt an. Man kann auch Pfeffer und etwas gestossene Nägeln daran thun.

132. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.

Das Sauerkraut wird, so es recht sauer ist, übersotten und abgeseihet, übrigens im Fett gut gedünstet, und mit etwas Mehl bestäubt. Die Wachteln werden gebraten, in das Kraut gesteckt, und mit selben aufgekocht, sodann wird es gehörig zur Tafel angerichtet; die Wachteln läßt man aber mit den Köpfen heraus sehen.

133. Sauerkraut mit Zwiebel und Schinken.

Das Kraut wird roh mit Fett und einem Stück Zucker in einem Tiegel gedünstet. Wann der Zucker anfängt braun zu werden, so legt man eine Hand voll länglicht feingeschnittene Zwiebeln hinein. Diese werden weich gedünstet, und sodann das Kraut darauf gegeben; man läßt es sehr lange damit dünsten, stäubt ein wenig Mehl hiezu, und gießt ein wenig Fleischsuppe daran, wie auch nach Gutdünken von guten Schinken länglicht feingeschnittene Schnützel, läßt sie noch mit

dem

dem Kraut gut verkochen, und richtet es zur Tafel an.

134. Carde mit Butter und Käse zu kochen.

Man nimmt etliche schöne Stämme Carde, schneidet die äußern und ganz grünen Blätter davon ab, sucht die innern gelben, die noch zart sind, heraus, schält die äußere feine Haut davon ab, schneidet sodann die Blätter zu Finger langen Stücken, kochet sie in Salzwasser mit etwas wenig Weinessig gehörig weich, seihet das Wasser davon ab, giebt die Stücke auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, übersäet es dick mit Parmesankäse und aufgezupfter Butter, läßt es im Ofen ein wenig anfärben, salzet und pfeffert es, und giebts zur Tafel. Man kann auch den Carde in einer Buttersauce geben.

135. Sauerampfer mit Fricandeaux.

Den Sauerampfer klaubt und wäscht man sauber, schneidet ihn sodann mit dem Wiegemesser fein, setzet Butter oder Fett auf, dünstet ihn wie den Spinat, und giebt gute Fleischsuppe und Salz daran. Die Fricandeaux werden aus einem Kalbsschlegel zu zwei oder drei Stück herausgeschnitten, nämlich: eines von der Nuß, eines von dem Kaiserbein, und ein drittes von der Oberschale. Die Fricandeaux dürfen nur eine gute Hand breit und etwas länglicht seyn; die Haut und alle Nerven

werden

werden gehörig davon abgezogen, sodann werden sie auf beiden Seiten recht ordentlich mit feinen Speck gespickt, vorher aber ein kleinwenig blanschirt, damit sie besser zu spicken sind. Man legt diese Fricandeaux in eine Braise, wie in Nro. 4 beschrieben, läßt sie darin weich kochen, und mürbe werden. Vor dem Anrichten aber kehret man sie in einer Glace nach Nro. 3 um, damit sie braun werden, und einen schönen Glanz bekommen, und legt sie ordentlich auf den angerichteten Sauerampfer.

136. Gedörrte Bohnen oder Fasolen zu kochen

Man siedet die Bohnen im frischen Brunnenwasser ganz weich, seihet das Wasser davon ab, läßt Fett oder Butter mit feingeschnittener Zwiebel und Petersilien anlaufen, giebt die Bohnen mit ein wenig guter Fleischsuppe daran, läßt sie ein wenig unter öfteren Aufschütteln aufkochen, nimmt vor dem Anrichten etliche Eyerdotter mit ein wenig Weinessig abgerührt, frikaßirt die Bohnen damit, und giebt sie gleich zur Tafel.

137. Tobinambours (Erdbirnen) in der Buttersauce.

Die Tobinambours oder Erdbirnen, welche fast den Erdäpfeln gleich sind, werden gehörig gesotten und abgeschält, die großen in etliche Stücke geschnitten, die kleinen aber ganz gelassen, hierüber

über eine Buttersauce nach Nro. 62 gemacht, und darin aufgekocht; man kann auch, so man will, sie statt Eingemachten geben, und Kalbs- oder Schafsfleisch damit aufkochen lassen.

138. Scorzonere zu kochen.

Man schabt und wäscht diese Wurzeln sauber ab, übersiedet sie in Salzwasser, schwenkt sie gut ab, macht ebenfalls eine Buttersauce nach Nro 62, kochet diese Wurzeln noch eine Weile damit auf, und kann sie auch kalt als Salat geben.

139. Gehacktes oder gehobeltes Rübenkraut mit Schweinsfüßen.

Das Kraut wird gesotten, sodann das Wasser, wann es zu sauer ist, abgeseihet, mit Suppe angefüllt, und junge Schweinsfüße, nachdem selbe sauber abgeputzt, darin weich gesotten. Dann nimmt man ein wenig schönes Mehl, und macht mit frischem Wasser einen dünnen Teig an, rührt ihn an die Rüben, macht klein geschnittene Zwiebel in Butter gelb, und giebt sie auch daran, läßt alles gut zusammen verkochen, und richtet es sodann sammt den Schweinsfüßen und mit fein geschnittenen Schnittlauch bestreut an.

140. Feld- oder Saubohnen zu kochen.

Nachdem die Bohnen von der ersten grünen Schale gelöset sind, so löset man auch noch die

weiße

weiße davon, denn das Innere davon ist erst brauchbar; dieses setzt man in Butter oder Fett auf, dünstet es weich, stäubt ein wenig Mehl und Fleischsuppe daran, auch ein wenig von dem Josephskraut oder dem sogenannten Bohnenkraut, läßt es damit verkochen, und richtet es gut eingekocht zur Tafel an.

141. Farcirte Zwiebeln.

Man nimmt Zwiebel, soviel man braucht, von gleicher Größe, hölet selbe, so gut als es möglich ist, mit einem Messer von oben aus, füllet sie mit gutem Kalbsfarce nach Nro. 5, steckt wieder etwas von dem Ausgeschnittenen darauf zum Deckel, röstet Zucker in dem Fett bräunlicht, gießt das Ausgeschälte von den Zwiebeln hinein, dünstet es weich zusammen, staubt ein wenig Mehl daran, und macht mit ein wenig Jussuppe eine kurze Sauce davon; die Zwiebeln läßt man in einer Preß nach Nro. 4, oder sonst in einem guten Sude weich kochen, gießt sodann die braune Sauce auf die Schüssel, und giebt die Zwiebeln darauf.

142. Winterkohl zu kochen.

Zuerst putzt und zupft man diesen Kohl sauber von den Stengeln ab, siedet ihn im Wasser bis er weich ist, schwenkt ihn sodann ab, drückt ihn gut aus, schneidet ihn recht fein mit dem Wiegemesser, und dünstet ihn mit recht viel

Fett

Fett und fetter Fleischsuppe, thut ein kleines Stück Zucker daran, und läßt ihn gut verkochen. Man kann auch gebratene Kastanien darein geben. Will man ihn mit etwas Weinessig gesäuert haben, so läßt man den Zucker weg.

Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse oder auf Assietten zu geben.

143. Gebackenes Gehirn.

Man wäßert zu diesem Gebrauch Kalbs- oder Rindsgehirn gut aus, damit das blutige davon kömmt, und das Gehirn schön weiß wird, häutet es ab, schneidet dieses zu ordentlichen Stücken, salzet es gut, vor dem Gebrauche trocknet man es ab, kehret es in Eyern und Semmelbröseln um, und bäckt es ganz resch in Schmalz. Man belegt damit das Gemüse zierlich nach Gusto, welches auch zu trockenen Assietten dienet. Auch Rückenmark kann man in Schmalz ausbacken, und auf die nämliche Art zubereiten.

144. Gebackene Risoletts vom Gehirn.

Man blanschirt das Gehirn, wann es gehörig geputzt ist, in Salzwasser ab, zerhackt es mit

dem Messer recht klein, giebt Salz und Pfeffer daran, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilien, schneidet von Oblat lange 3 Finger breite Streife, taucht sie geschwind in frisches Wasser, sodann in aufgeschlagene Eyer, giebt von dem Gehirn einen Finger dicke Stückchen hinein, wickelt sie zusammen, und kehret sie in feinen Semmelbröseln um; sodann backt man sie im Schmalz resch aus, zieret das Gemüse damit, und giebt sie statt trockenen Assietten. Auf die nämliche Art kann man es auch von Ragout machen, wie in Nro. 9.

145. Gehirnwürsteln in Butterteig gebacken.

Man richtet das Gehirn zu, wie bei den vorigen, nimmt einen Butterteig, wann es auch schon Abschnitze von einer Pastete sind, walzet diesen Teig einen kleinen Messerrücken dick aus, schneidet eben länglichte Streife davon, streicht das Gehirn darauf, rollet den Teig übereinander, legt ihn auf eine Platte, bestreicht sie mit Eyern, böckt es in der Röhre, und wird eben, wie voriges angerichtet.

146. Gehirnbafessen zu machen.

Das Gehirn wird eben auf die Art zubereitet, wie voriges, sodann werden von einer altgebackenen Semmel feine Scheiben geschnitten, eines mit diesem Gehirn überstrichen, und sadann

ein

ein anderes gut passendes darauf gelegt. Ist man mit allen fertig, so schlägt man etliche Eyer auf, salzet sie, kehret diese Schnitze darin um, und backet sie in Schmalz. Man kann sie auch auf Assietten geben.

147. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, schuppet und wäscht sie ab, schniedet sie nach der Länge von einander, zieht die Gräthen davon heraus, kehret jede Hälfte in Eyern, und hernach in Semmelbröseln um, worunter auch Parmasankäse gemischt ist, backet sie resch aus dem Schmalz, und garnirt damit die Gemüse.

148. Gebackene Widdereyer oder Bocks-nieren.

Man zieht den Widdereyern alle Haut bis auf das Innerste ab, schneidet diese zu runden Messerrücken dicken Schnitzeln auf, salzet sie gut ein, und läßt sie eine Weile stehen; bevor man sie braucht, wischt man mit einem Tuche alles schleimigte davon ab, kehret sie ebenfalls in aufgeschlagenen Eyern und Bröseln um, und backet sie ganz resch aus dem Schmalze.

149. Kleine Schafs-Carbonnaden im Schlafrock.

Hiezu wählt man einen Lammsrücken, schneidet sodann rippenweise kleine Carbonnaden davon ab,

schabet das Fleisch ein wenig von den Beindeln zurück, formiert sie gut, kehret selbe in einem dünnen Bierteige um, und bäckt sie gelb aus dem Schmalz, zieret damit das Gemüse, oder giebt es mit gebackener Petersilie auf Assietten.

150. Gebackene Kapseln.

Man macht vom Papier kleine viereckigte Kapseln, und füllet selbe mit gutem Ragout nach Nro. 9; wann solches mit etlichen Eyerdottern vermischt ist, kehret man die ganzen Kapseln geschwind in Eyern und Semmelbröseln mit Käse vermischt um, bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, und kann sie auch statt einer Assiette geben.

151. Eine gebackene Amulette.

Man schneidet eine Kalbsniere recht fein zusammen, schlägt in einem Hafen etliche Eyer mit ein Paar Löffel voll Milch mit Pfeffer und Salz ab, und legt auf eine Frittader- oder Amulettpfanne ein wenig Schmalz; wann es heiß ist, giebt man das Abgequirlte sammt den Nieren hinein, und bäckt davon eine dicke Amulette. Ist es nun gebacken und abgekühlt, so schneidet man davon länglichte oder viereckigte Stücke, kehret sie in Eyern und Semmelbröseln um, und bäckt sie in Schmalz.

152. Eine gefüllte Wamme.

Nachdem die Wamme gehörig von den Nierenbraten abgeschnitten ist, wird sie untergriffen, und auf die Art, wie die Kalbsbrust in Nro. 88 gefüllt, sodann in der Röhre oder in einem Tiegel mit Butter gebraten; wann sie gut ausgebraten ist, schneidet man sie nach der Länge in dünne Schnitze, bräunet sie sodann in Butter auf der Amulettpfanne oder auf dem Rost ab, und zieret damit die Gemüse.

153. Vom Gekrös Würste zu machen.

Man nimmt ein übersottenes Kalbsgekrös, drüset es gehörig aus, schneidet es mit dem Wiegemesser recht fein, thut etwas Zwiebel, Petersilienkraut, Salz und Pfeffer, auch um 1 kr. in der Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel darunter, schlägt ein Paar Eyer daran, giebt ein wenig gute Fleischsuppe dazu, daß sie so weich werden, daß man sie wie Leberwürste in die Gedärme einfüllen kann. Vor dem Gebrauch werden sie in heißem Wasser ein wenig überbrüht, und sodann auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten.

154. Kleine Blutwürste.

Zu ½ Maaß guten Schweins- oder Kalbsblut mischt man eben soviel süßen Rahm, schneidet ferner ½ Pfund Mark klein gewürfelt, läßt

es

es in einem Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und Schallotten anlaufen, giebt es sodann unter das Blut, wie auch Salz, Pfeffer und Majoran daran, und füllet sodann dieses gut untereinander gemischt in nicht gar weite Gedärme ein, läßt es eine Weile in warmen Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehret man sie in Butter um, und bratet sie auf dem Rost. Sie dienen zur Assiette eben so gut, als zu Gemüse.

Verschiedene Gattungen Voressen oder Eingemachtes auf bürgerliche Art zu kochen.

155. Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce.

Nachdem die Zunge gehörig weich gesotten, so wird die weiße Haut davon abgezogen, und die Zunge in der Mitte von einander geschnitten, jedoch so, daß sie oben und unten beisammen bleibt; ferner betropft oder beschmiert man diese Zunge mit Butter, salzt und bestreut sie mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost, läßt sie auf beiden Seiten bräunlicht werden, und giebt ein wenig Limoniensaft darauf. Man macht eine gute Limonsauce nach Nro. 61, die man auf die Schüs-

sel

sel anrichtet, und die Zunge darein legt; die gespaltene Seite muß aber auf die Höhe gerichtet, und so zur Tafel gegeben werden.

Auch kann man diese Zunge auf eine süße Sauce geben. Es wird vorher ein Stückchen Zucker, dann 1 Löffel voll Mehl in Fett braun gemacht, ein Paar Eßlöffel voll Weinessig, ein Glas Wein, dann große und kleine Rosinen, auch etliche klein geschnittene Mandeln daran gethan, damit gut verkocht, auf die Schüssel angerichtet, und die Zunge darein gelegt.

156. Eine Zunge farcirt.

Nachdem die Zunge, wie die vorige gesotten, geputzt und voneinander geschnitten ist, so schneidet man an jeder Seite noch 3 oder 4 mal nach der Länge durch, damit man es blätterweise aufheben kann: nimmt guten Kalbsfarce, welcher mit einem Ey und ein wenig sauern Rahm vermischt ist, und streicht in jeden Schnitt von diesen Farce fingerdick hinein; oben bestreicht man es ebenfalls mit Farce, giebt die Limoniensauce nach Nro. 61, oder nach Willkühr die Sardellensauce nach Nro. 65 darüber, und läßt es eine halbe Stunde im Backofen oder in der Röhre backen.

157. Kuheiter in der Sauce.

Das Eiter wird ebenfalls gehörig weich gesotten, gut abgehäutet, und in Messerrücken dicke

Schnitzeln

Schnitzeln aufgeschnitten; man macht eine gute Limonienſauce mit Butter, Mehl, fein geſchnittener Zwiebel und Limonienſchälern, läßt dieſes zuſammen anlaufen, giebt gute Fleiſchſuppe daran, ſäuert es mit Weineſſig oder Limonienſaft, giebt das Eiter hinein, und läßt es noch ein wenig damit aufkochen. Auch kann man, ſo es beliebt, dieſe Eiterſchnitzeln etwas dicker laſſen, in Butter und Semmelbröſeln umkehren, auf dem Roſt abbräunen, und auf die Sauce legen, oder trocken geben.

158. Ein ganzes Eiter farcirt.

Dieſes Eiter muß in einem oder zwei großen ganzen Stücken beſtehen. Nachdem es weich geſotten und abgehäutet iſt, wird nach der Länge deſſelben ſchnitzweiſe darein geſchnitten, aber nicht bis auf den Boden hindurch; ſodann wird ein gutes ganz feines Hachis nach Nro. 8 gemacht, mit ein Paar Eyerdottern vermiſcht, zwiſchen jeden ſolchen Schnitz von dieſem Hachis eingefüllt, das Eiter wieder in die Form zuſammen gedrückt, ein Maaßl ſaurer Rahm mit ein Paar Eyerdottern abgerührt, über das Eiter gegeben, mit Semmelbröſeln beſäet, und in der Röhre ein wenig gebacken, bis es eine ſchöne Farbe bekömmt; und ſo wird es mit der dabei befindlichen Sauce zur Tafel gegeben.

159. Einen Ochſenſchwanz braun gedünſtet.

Man hacket den Ochſenſchwanz gliedweiſe zu kleinen Stücken zuſammen, giebt in eine Caſſe-

rolle

rolle oder Tiegel recht viel Zwiebeln auf den Boden, legt dann den Ochsenschwanz darauf, giebt ein wenig Essig daran, läßt ihn auf einer starken Gluth dünsten, bis er weich ist; dann gießt man wechselweise einmal Fleischsuppe, und einmal Essig daran. Eine Stunde vor dem Anrichten legt man in eine Pfanne etwas Fett mit einem Stück Zucker, läßt es braun werden, giebt ein Paar Löffel voll Mehl darein, und macht eine schöne braune Einbrenn, giebt es an den Ochsenschwanz nebst ein wenig kleinen Limonienschalen und etlichen Lorbeerblättern, auch ein wenig gestoßenen Gewürznägeln, und läßt diese Sauce ganz kurz einkochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Lorbeerblätter wieder heraus, seihet das übrige Fett davon ab, und giebt ihn zur Tafel.

160. Eine ordinäre Lunge.

Man brühet die Lunge, das ist, man übersiedet sie, und läßt selbe auskühlen, beschweret sie ein wenig, damit sie besser zu schneiden ist, schneidet sie sodann länglicht, so fein es möglich ist, legt in einen Tiegel Butter oder Fett, fügt fein geschnittene Zwiebel, Limonienschalen, Salz und Pfeffer hinzu, giebt die geschnittene Lunge hinein, läßt dieses zusammen eine Weile dünsten, stäubt sodann ein Paar Löffel voll Mehl daran, rührt es noch ein Paarmal um, giebt gute Fleischsuppe daran, und läßt sie damit aufkochen. Nach Belieben kann man auch Saffran und Muskatenblüthe darein geben. Auch ist, so man will, Limonien-

nienſaft oder Weineſſig zum ſäuern zu nehmen, oder insbeſondere eine feine dünne Limonienſauce daran zu machen, die Lunge ſtatt zu dünſten, darein geben, und gut damit aufkochen laſſen.

161. Eine farcirte Kalbslunge in Schnitzen.

Man brüht die Lunge wie die vorige, ſchneidet ſie zu feinen Schnitzeln, macht einen Kalbsfarce, rührt ihn mit etlichen Eyern und ein wenig Semmelbröſeln nach Nro. 11 gut ab, ſchmiert eine Schüſſel mit Butter aus, legt Farce auf den Boden, giebt die Schnitze von der Lunge darauf, ſodann wieder Farce und wieder Lunge, und ſo fort, bis alles gar iſt. Dann nimmt man ſüßen Rahm mit ein Paar Eyerdottern abgequirlt, giebt es darüber, läßt es ein wenig in der Röhre aufkochen, und giebt es ſogleich zur Tafel.

162. Ein Hachis von der Lunge.

Man nimmt die Lunge abgebrüht, wie vorige, ſchneidet ſie ſammt dem Herz mit dem Wiegemeſſer zu einem feinen Hachis zuſammen, nebſt ein wenig Zwiebel, Limonienſchale, Peterſilienkraut und Schnittlauch. Wenn alles dies geſchehen iſt, ſo ſetzt man Butter oder Fett in einen Tiegel auf, giebt einen Löffel voll Mehl dazu, legt die Lunge darein, und giebt Fleiſchſuppe und ein wenig Eſſig daran. Beim Anrichten kann man auch verlorne Eyer darauf geben.

163. Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce.

Die Kalbsleber ist immer am besten, wann selbe lichtbraun, und etwas gelblicht aussieht, denn diese hat allezeit weniger Blut, und kochet sich viel milder und besser. Vor allen aber muß der Leber die Haut rein abgezogen, und wo möglich die Leber in süße Milch gelegt werden; diese zieht auch das Blut meistens heraus. Wenn man sie kochen will, so nimmt man sie aus der Milch, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, macht Schnitze davon, einen Finger dick, in der Breite und Länge nach Belieben, taucht diese Schnitzen in Eyern und Semmelbröseln ein, und bäckt sie sodann in Schmalz. Wann sie ausgebacken, aber nicht zu trocken sind, denn sie müssen in der Mitte noch ganz saftig bleiben, so bestreut man sie erst mit ein wenig Salz; vorher aber salzet man sie nicht, sonst wird sie speer. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Zucker, welches mit einem Löffel voll Mehl in Schmalz braun gemacht wird. In diese braune Einbrenn giebt man noch fein geschnittene Zwiebel, Limonienschalen, auch gestoßene Gewürznägeln, Essig und Fleischsuppe, und läßt es damit gut verkochen; die Sauce wird ganz dicklicht gemacht, und die Leber noch ein wenig darin aufgekocht. Nach Gutdünken kann man auch die Sauce auf die Schüssel, und die gebackene Leber trocken darauf geben.

164. Eine geschwinde Leber auf welsche Art.

Die Leber muß eben auf die vorhergehende Art zubereitet werden, nur mit dem Unterschiede, daß hiezu die Schnitzen breiter, aber nur einen Messerrücken dick gemacht, und sodann in Mehl umgekehrt werden müssen; dann wird Butter oder Schmalz mit etwas fein geschnittenen Zwiebeln auf eine flache oder Amulettpfanne gegeben, die Leber bei reschem Feuer auf beiden Seiten darin geschwind bräunlich gebacken, sogleich auf die Schüssel gethan, mit Salz bestreuet, Limoniensaft darauf getropfet, und zur Tafel angerichtet.

165. Eine Wildsleber zu kochen.

Nachdem die Leber abgehäutet ist, schneidet man sie zu decken viereckigten Bröckeln, schneidet Zwiebel und feine Limonienschalen daran, staubt ein wenig Mehl dazu, giebt Butter in eine Casserolle oder Pfanne, legt die Leber darein, und läßt sie auf raschem Feuer rösten. Hat man von dem Wild keinen Farce, so kann man statt dessen auch Taubenblut nehmen, giebt es mit ein wenig Limoniensaft und ein wenig Zucker daran, läßt es resch noch einmal damit aufkochen, und giebt sie schnell zur Tafel.

166. Eine ganze gespickte Leber.

Man nimmt die Leber, häutet sie ab, und spicket sie durch und durch mit Speck, legt sie in einen

einen Tiegel, der mit Butter beschmiert ist, und wo eben die Leber hineinpaßt, giebt Zwiebel, Limonienschalen, auch etwas Gewürznägeln und Zimmet hinein, setzt den Tiegel auf, giebt auch Butter darauf, und belegt unten und oben Gluth. Man läßt sie so lange dünsten, bis von ihr kein Blut mehr abgeht. Vor dem Anrichten giebt man ein Paar Löffel voll sauern Rahm daran, auch ein wenig Limoniensaft, und giebt sie zur Tafel.

167. Kalbsfüße in einer Limoniensauce.

Nachdem die Kalbsfüße rein geputzt und weich gesotten sind, putzt man selbe noch zwischen den Klauen sauber aus, schneidet sie in Stücke von beliebiger Größe, macht eine gute Limoniensauce nach Nro. 61, giebt sie darein, und läßt sie noch eine Weile aufkochen. Wenn man will, so kann man sie auch vor dem Anrichten mit ein Paar Eyerdottern frikaßiren, und zur Tafel geben; man kann auch Saffran dazu nehmen.

168. Kalbsfüße gebacken.

Die Kalbsfüße werden geputzt und weich gesotten, wie vorhin, sodann jeder Fuß ungefähr in 4 Stücke geschnitten. Wann sie ausgekühlt sind, kehret man sie in gesalzenen aufgeklopften Eyern und in Semmelbröseln um, bäckt sie schön frisch und resch aus dem Schmalze, und giebt sie trocken oder auf einer Petersiliensauce nach Nro. 68 zur Tafel.

169. Ein Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce.

Man reibt das Kalbsgekröse, wenn es noch roh ist, etlichemal mit Salz durch, schwenkt es im frischen Wasser ab, übersiedet oder backet es, legt es wieder in frisches Wasser, und löset alle Drüsen rein davon aus, schneidet es in der Größe nach Belieben, macht eine gute Limoniensauce nach Nro. 61, giebt das Gekröse darein, auch eine Zwiebel mit ein Paar Gewürznägeln besteckt, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten kann man auch die Sauce mit etlichen Eyerdottern frikaßiren, auch Saffran und Muskatenblüthe nach Belieben daran geben.

170. Kalbsgekröse mit Zwiebel und Käse.

Nachdem das Gekröse gehörig geputzt, übersotten und die Drüsen herausgenommen sind, so schneidet man es zu kleinen Stückchen, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, schneidet eine Hand voll weiße Zwiebel fein länglicht, giebt sie hinein, läßt sie sammt dem Gekröse eine Weile dünsten, giebt noch Salz und Pfeffer daran, auch ein wenig Fleischsuppe, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten giebt man eine gute Hand voll geriebenen Parmasankäs daran, rührt es noch einigemal um, und giebt es zur Tafel.

171. Ganz ordinäre Kuttelflecke.

Nachdem die Kuttelflecke geputzt und weich gesotten sind, so schneidet man sie gehörig fein länglicht, macht eine ganz lichtbraune Einbrenn, giebt fein geschnittene Zwiebel und Limonienschalen, dann die Kuttelflecke darein, fügt Weinessig und Fleischsuppe dazu, und läßt es gut damit kurz verkochen. Vor dem Anrichten röstet man Semmelbröseln in Butter oder Fett bräunlicht, richtet die Kuttelflecke an, und giebt die Semmelbröseln darauf.

172. Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen zu geben.

Nachdem die Kuttelflecke gehörig weich gesotten sind, so nimmt man die Weichsten heraus, macht lauter dünne viereckigte Flecke davon, setzt einen Tiegel mit Fett oder Butter auf, und giebt fein geschnittene Zwiebel und Petersilienkraut dazu, giebt die geschnittenen Flecke nebst Salz und Pfeffer hinein, wie auch ein wenig Fleischsuppe, und läßt die Kuttelflecke gut damit verkochen. Vor dem Anrichten giebt man ein wenig geröstete Semmelbröseln darunter. Es werden schöne Erbsen in frischem Wasser mit einem Stück Speck oder Schweinfleisch zugesetzt, selbe gut eingekocht, und ein wenig Fleischsuppe daran gegossen. Vor dem Anrichten treibt man sie durch einen Seiher, läßt sie ganz dicklicht einkochen, giebt sie auf die Schüssel, und legt die Kuttelflecke darauf.

Ver-

Verschiedene Gattungen Eingemachtes oder Ragout.

173. Kaiserschnitzel.

Man hackt vom Kalbsschlegel in der Queer ein Schnitzel von zwei Finger breit ab, ziehet das Rohrbein von der Mitte heraus, klopfet es, legt in einen Tiegel ein gutes Stück Butter, und das Schnitzel, nachdem es gesalzen ist, darauf, läßt es unzugedeckt auf einer starken Gluth auf gleicher Seite schön lichtbraun werden, giebt, wann es braun ist, ein wenig sauern Rahm daran, kehret es öfters um, und läßt es gut einbraten, seihet sodann das übrige Fett ab, und giebt wieder Rahm daran, kehret es öfters um, und läßt diesen Rahm ganz kurz dicklicht einbraten, bis die Sauce gelbbraun ist; sodann richtet man das Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber; es ist sehr einfach und doch gut. Wenn zu wenig Sauce ist, so giebt man ein wenig Jus-Suppe dazu.

174. Ein weißgedünstes Schnitzel auf Champignons.

Man hauet das Schnitzel auf gleiche Art ab, es sollte aber ein schön weißes Kalbfleisch seyn, klopfet

klopfet und salzet es, giebt in einen Tiegel einige Schnitze Speck, etliche halbe Zwiebeln mit Nägeln besteckt, auch Pastinack und Petersilienwurzeln, ein wenig fette Fleischsuppe und etwas Wein, legt dann das Schnitzel darein, läßt es bei öftern Umkehren zugedeckt kochen, bis es sich zerdrücken läßt; sodann dünstet man kleine Champignons in der Butter, stäubet ein wenig Mehl daran, giebt die Sauce von dem Schnitzel dazu, und läßt sie damit aufkochen. Die Zwiebeln und der Speck werden weggeseihet, die Champignons kommen auf den Boden, und das Schnitzel darauf.

175. Kleine Fricandeaux mit Glace.

Es werden vom besten Stück eines Kalbsschlegels runde, oder etwas länglichte, Daumens dicke Fricandeaux geschnitten, selbe ordentlich gespickt, und auf einer Seite oder nur in der Mitte mit Speck durchgezogen. Man setzt sodann in einem Tiegel Fett oder Butter mit fein geschnittener Zwiebel auf, legt die Fricandeaux darein, läßt sie unzugedecket auf beiden Seiten braun werden, und giebt nach und nach ein wenig Jus-Suppe daran. Vor dem Anrichten giebt man einen Löffel voll Glace darein, läßt es kurz einkochen, und giebt so viel Sauce dazu, bis sie glänzen.

176. Kleine Kalbsschnitzeln mit Champignons oder Maurachen.

Man macht vom Kalbsschlegel ganz dünne Schnützeln in der Größe eines Thalers, dünstet

sie, nachdem sie vorher geklopft und gesalzen sind, in der Butter oder Fett bräunlicht, dünstet auch klein geschnittene Champignons oder Maurachen, wie auch klein geschnittenes Petersilienkraut in der Butter, und wann sie weich und kurz verkocht sind, so richtet man sie auf die Schüssel, und giebt die Schnitzeln darauf.

177. Rollade von Kalbfleisch mit Bertram gedünstet.

Von einem dicken Kalbsschlegel schneidet man sehr dünne, aber zwei Finger breite und länglichte Schnitzeln ab, macht einen guten Kalbsfarce mit einigen abgerührten Eyern, füllet diesen Farce einen Messerrücken dick auf die Schnitzeln, rollt es sodann gut zusammen, bindet es nur mit einem Faden, legt in eine Casserolle oder Tiegel Speck auf den Boden, giebt gelbe Rüben, Pastinat, Bertram und viel geschnittene Zwiebel, sodann die Rollade darauf, läßt sie dünsten, und kehrt sie öfters um. Sind die Wurzeln auf dem Boden bräunlicht, so giebt man Fleisch- oder Jussuppe und ein wenig Bertrameßig daran. Vor dem Anrichten legt man sie in einen andern Tiegel, giebt die Sauce durch ein Sieb gestrichen daran, und ein wenig aufgeriebenen Parmasankäs dazu, kehret sie darin noch ein Paarmal um, richtet die Rollade an, löset den Faden ab, und giebt die Sauce darüber. Auch kann man den Käs, so es beliebt, weg lassen.

178. Rollade oder Spießvögel gebraten.

Man schneidet die Schnitzeln hierzu auf die vorige Art, macht auch den Kalbsfarce nach Nro. 5, nur mit etlichen Sardellen darunter gemischt, streicht den Farce auf, rollet sie zusamen, salzet und Pfeffert sie, bindet ein Streifel von einem Kalbsnetz oder dünnen Speck darüber, steckt sie an den Spieß, bratet sie mit Butter, betropfet sie mit Limoniensaft, und giebt sie, wann sie gebraten sind, trocken oder auf einer Sardellensauce nach Nro. 65.

179. Ordinäre Kalbskarbonnaden auf dem Rost.

Man schneidet von einem Kalbsrückgrath ordentliche Karbonnaden heraus, wo allezeit eines mit einem Beine versehen ist; das Fleisch und die Haut schabet man von vorn zurück, das Grathbein hacket man weg, klopfet sodann das Karbonnadel mit dem Messerrücken gut, formiret sie ganz rund, salzet sie, tauchet sie alle in zerlassener Butter ein, bestreut sie mit Semmelbröseln, leget sie auf den Rost, und läßt sie auf beiden Seiten bräunlicht werden; sodann legt man sie ordentlich auf die Schüssel, und tropfet noch Butter und Limoniensaft darauf.

180. Schöpskarbonnaden.

Diese werden von dem Rückgrath auf die nämliche Art abgeschnitten, nur ein wenig dicker

gelassen, die Haut von den Beinen zurückgeschoben, ein wenig geklopfet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Fett getunkt, mit Semmelbröseln besäet, auf beiden Seiten auf dem Rost bräunlicht gebraten, bei dem Anrichten zierlich aufgerichtet, und statt Limoniensaft ein wenig Jus = Suppe oder Bratensauce darüber gegeben.

181. Gedünstete Schweins = und Schafs= karbonnaden.

Diese Karbonnaden werden beide auf gleiche Art, wie die vorigen zubereitet; dann nimmt man einen Tiegel, worin sie geräumig Platz haben, giebt Fett hinein, läßt sie auf beiden Seiten darin braun werden, giebt fein geschnittene Zwiebel dazu, und stäubt ein wenig Mehl daran. Wann sie ganz braun sind, schüttet man ein wenig Jus = Suppe daran, läßt sie ganz kurz einkochen, und giebt sie zur Tafel, oder nach Belieben auf etwas Gemüse oder Sauerampfer.

182. Kalbskarbonnaden mit Kräutersauce.

Man dünstet die Karbonnaden auf gleiche Art, wie die vorigen; zuletzt giebt man fein geschnittene Kräuter, als Bertram, Petersilien, Zwiebel und Schallotten, auch Essig oder Limonisaft daran, läßt es noch gut damit aufkochen,

chen, und richtet die Karbonnaden sammt der Sauce zur Tafel an; sie sind recht gut und geschmackhaft.

183. Farcirte Kalbskarbonnaden.

Die Karbonnaden werden recht fein geschnitten, geklopft und ganz rund formirt, in einer Pfanne oder Tiegel in heißer Butter überbraten, und ausgekühlet; sodann wird eine gute Kalbsfarce nach Nro. 5 gemacht, die Karbonnaden auf beiden Seiten damit überstrichen, ein Oktavblatt Schreibpapier auf einer Seite mit Butter beschmiert, in der Mitte des Papiers die Karbonnadenbeine durchgesteckt, und von unten um und um das Papier zusammen gedrückt; wann selbe sammt dem Papier auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten sind, so giebt man sie mit dem Papier und Limonien zur Tafel.

184. Einen ganzen Kalbsrückgrath gespickt und braun gedünstet.

Von den Kalbsrücken werden die Grathbeine abgehackt, die langen Beine bleiben aber darin; von dem Grath wird die Haut abgezogen, sodann wieder nach der Länge etlichemal gespickt, und zwar ganz auf die Art zubereitet, wie die Karbonnade nach Nro. 181; sodann nimmt man Champignons

pignons oder Schwämme, dünstet sie mit Butter und Petersilienkraut, läßt sie mit ein klein wenig Fleischsuppe aufkochen, giebt sie auf die Schüssel, und den gespickt gedünsteten Rückgrath darauf.

185. Kalbskopf mit Farce.

Wenn der Kalbskopf weich gesotten und ausgekühlt ist, so nimmt man ihn aus dem Sud, schneidet fein länglichte Schnitzeln, machet einen guten Kalbsfarce nach Nro. 5, verdünnet ihn mit Eyern und sauern Rahm, giebt auf eine Schüssel, welche mit Butter beschmiert ist, von diesem Farce, dann ein Schnitzel vom Kalbskopf, und so fort, bis es alles ist; sodann gießt man sauern Rahm darüber, stellet es in eine warme Röhre, und läßt es eine Stunde langsam backen.

186. Kalbskopf mit Rahm und Käse.

Nachdem der Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Beinen, und schneidet es zu gewürfelten Bröckeln. Dann wird eine Schüssel mit Butter beschmiert, ein Maaßl saurer Rahm mit 4 Eyern abgerührt, und der Kalbskopf nebst Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilienkraut darunter gegeben; wenn alles gut abgerührt ist, giebt man es auf die Schüssel, bestreut es oben mit geriebenen Parmasankäs, läßt

es

es im Ofen backen, oder belegt es unten und oben mit Gluth, und sobald es fertig ist, giebt man es schnell zur Tafel.

178. Einen Kalbskopf auf der Schüssel

Nachdem der Kalbskopf gehörig weich gesotten ist, schneidet man das Fleisch davon in viele Schnitzel, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, legt die Schnitzel lagweise darauf, und zwischen diese allezeit kleine gebackene Semmelbröckeln; wenn nun alles gar ist, so giebt man Limonisaft und sehr wenig Fleischsuppe daran, läßt es auf der Gluth aufkochen, und giebt ihn zur Tafel. Hat man gebrühten Karfiol oder Spargel, so kann man auch etwas davon darunter geben.

188. Kalbskopf im Brandteig gebacken.

Ist der Kalbskopf gesotten, so werden davon Daumen dicke Schnitzel geschnitten, dann ein guter Brandteig gemacht, und ein Maaßl Milch mit einem Stückchen Schmalz aufgesotten; sodann wird beim Sieden Mundmehl darein gerührt, bis es ein dicker Teig wird. Dieser wird ein wenig gesalzen, und in einer kleinen Pfanne auf der Gluth abgetrocknet, bis er sich ganz von der Pfanne abschält; dann legt man 6 Eyer in warmes Wasser, schlägt eins nach dem andern daran, verrührt es gut, kehret jedes Stück Kalbskopf in

diesem Teige um, backet es in Schmalz ganz langsam heraus, und giebt es warm zur Tafel.

189. Kalbszungen mit Pomeranzensauce.

Man siedet 2 oder 3 Kalbszungen gehörig weich, ziehet ihnen die weiße Haut rein ab, spaltet die Zungen in der Mitte von einander, betropfet sie mit Butter und Semmelbröseln, backet sie auf dem Rost ab, macht von einem Stückchen Butter und schönem Mehl eine gelblichte Einbrenn zur Sauce, giebt Fleischsuppe daran, reibt auf einer Pomeranze ein Stückchen Zucker ab, giebt selben nebst dem Saft von dieser Pomeranze, auch einer ganzen Zwiebel mit Nägeln besteckt dazu, läßt es gut aufkochen, giebt die Sauce auf die Schüssel, und die Zungen darein.

190. Kalbszungen in polnischer Sauce.

Man siedet und putzet Kalbszungen so viel man nöthig hat, und richtet sie wie die vorigen, jedoch abgebräunt zu, macht eine braune Einbrenn mit einem Stück Zucker, nimmt eine Hand voll weich gesottene gedörrte Zwetschgen, schneidet selbe mit Limonienschalen recht fein, giebt sie nebst einem Glas rothen Wein und etlichen gestoßenen Gewürznägeln in die Einbrenn, und läßt alles gut zusammen verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man diese Sauce durch einen Sieb auf die Schüssel, und giebt die Zungen darauf.

191. Eine braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln.

Die Kalbsbrust wird ganz weich eingesalzen; sodann legt man in einen Tiegel ein Stück Fett und ein wenig Zucker, den man darin braun werden läßt, giebt eine Hand voll fein geschnittene Zwiebel darein, und die Brust darauf, läßt es unzugedeckt auf beiden Seiten schön braun werden, stäubt ein wenig Mehl daran, giebt ein wenig Jus-Suppe dazu, decket es zu, und läßt sie darin weich werden. Indessen dünstet man kleine Zwiebeln mit Zucker in Fett gelblicht, und sobald sie weich sind, so richtet man die Brust sammt der Sauce gleich an, die Zwiebel legt man ganz darauf herum, und giebts zur Tafel.

192. Eine Kalbsbrust weiß gedünstet und farcirt.

Die Kalbsbrust wird ausgelöset, wie bei der kalten Brust nach Nro. 94, die Rüppen werden bei der obern Haut abgelöst, dann selbe untergriffen, und mit einer Farce, welche mit Krebsbutter nach Nro. 14 gefärbt ist, darein gestrichen. Die Brust wird dann zusammengerollt und gut zugenäht, sodann in einer Braise nach Nro. 4, oder sonst guten Sud weich gekocht, daß sie weiß bleibt; dann werden Champignons mit grüner Petersilie gedünstet, und die Brust darauf gegeben.

193. Ganze Kalbspriese braun gedünstet mit Hahnkämmen.

Man dünstet 5 oder 6 ganze Kalbspriese braun in Butter mit Zwiebel und Jus-Suppe; wann sie bald fertig sind, giebt man ein Paar Löffel voll Glace daran, läßt es kurz einkochen, richtet selbe auf die Schüssel, und giebt die Glace darüber. Die Hahnkämme blänschirt man mit Salzwasser, ziehet ihnen die Haut ab, schneidet in die Priese nach der Queer hinein, stecket überall einen Hahnkamm darein, und giebt es so zur Tafel.

194. Ganze Kalbspriese weiß gedünstet auf Champignons.

Man nimmt eben soviel Kalbspriese, als man braucht, welche schön weiß seyn müssen, kochet sie in einer Braise oder sonst gutem Sude von Butter, mit Zwiebeln und Nägeln besteckt, in fetter Fleischsuppe und Salz ganz weich; sodann dünstet man junge Champignons in Butter mit Petersilienkraut zu einer kurzen Sauce, giebt die Kalbspriese darauf, besteckt es mit Krebsschweifeln und ausgelösten Scheeren, und giebts zur Tafel.

195. Ein gemischtes Ragout von Pries und Eiter.

Man blanschirt Priese und Eiter, schneidet sie zu runden Schnitzeln, dünstet etliche Champignons

nons mit Butter in einem Tiegel, giebt das geschnittene Ragout darein, staubt etwas Mehl dazu, giebt Fleischsuppe und Limoniensaft daran, und läßt es ein wenig aufkochen. Vor dem Anrichten frikaßirt man es mit etlichen Eyerdottern, und giebt es zur Tafel; man kann auch weichgekochten Ochsengaumen darunter geben.

196. Ein gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln.

Man blanschirt die Pries und Kalbseiter gehörig, schneidet jedes in 2 oder 3 Theile, dünstet sie in Butter bis sie vollends weich sind, gießt ein wenig Fleischsuppe daran, macht einen Krebsschöttel nach Nro. 12, und ein Spinatschöttel nach Nro. 13, schneidet jedes in länglichte Schnitze, oder in Form einer Pyramide, giebt auf die Schüssel eine ganz dünne Buttersauce, worauf die Priese und Eiter ordentlich herum gerichtet werden; zwischen einem Pries und Eiterschnitzel wird allezeit ein Schöttel, von außen herum die grünen, und inwendig herum die rothen Schötteln gelegt. Ganz in der Mitte kann man eine Karfiolrose oder einen ganzen Artischocken gebrühet geben, und auf der Schüssel dieses Ragout noch ein wenig aufkochen, die Sauce aber nicht darüber sieden lassen, und so zur Tafel geben.

197. Ein Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern.

Man nimmt Rückenmark, soviel man braucht, blanschirt es, und löset es von der Haut ab; sodann nimmt man eben soviel schönen Spargel, blanschirt ihn weich, beschmiert eine flache Schüssel oder Assiette dick mit Butter, richtet allezeit ganz ordentlich nach der Länge, einen Stengel Spargel, und ein Stück Rückenmark von eben der Länge, legt, so man es hat, allezeit eine ausgelöste Auster dazwischen, tropfet von einer Limonie den Saft darauf, bestreuet es mit sehr feinen Semmelbröseln, läßt es auf einer Gluth ein wenig aufkochen, und giebts zur Tafel. Dieses Ragout ist sehr gut, aber auch sehr kostbar.

198. Ein Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man nimmt das Junge von der Gans oder Ente, das ist, Kragen, Flügel, Füße, Magen, Leber, und alles, was dazu gehöret, putzt und hackt es zu kleinen Stücken, setzet in einen Tiegel oder Casserolle mit Fett, klein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen auf, läßt es mit Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und stäubt noch ein wenig Mehl daran. Vor dem Anrichten giebt man, so man es hat, etwas Blut von Geflügel nebst einem Stückchen Zucker daran, läßt es noch ein Paarmal aufkochen, und giebt es zur Tafel.

199. Ein Ragout von übriggebliebenem Braten.

Man schneidet von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsenschlegel Messerrücken dicke Schnitzeln ab, kehret diese in Butter oder Fett um, bestreut sie sodann mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Rost auf beiden Seiten braun werden, macht eine Kräutersauce nach Nro. 57, legt diese Schnitzel darauf, und giebt es zur Tafel.

200. Farcirte Schnitzeln von Lungenbraten.

Man häutet den Lungenbraten ab, schneidet nach der Queer sehr dünne Schnitzeln, klopfet diese auch noch mit einem Messerheft ganz dünne, macht eine Farce von Rindfleisch, etwas Mark und Sardellen, Zwiebel und Thimian, stoßet es recht fein, wie die andere Farce, vermischt es mit ein Paar Löffel voll sauern Rahm, einigen gestoßenen Nägeln, Peffer und Salz, streicht auf einen jeden solchen Schnitz einen Finger dick von dieser Farce, giebt dann wieder einen Schnitz darauf, und drückt es gut zusammen. Wenn alles fertig ist, legt man viel Fett, und eine gute Hand voll geschnittene Zwiebel in einen Tiegel, giebt die farcirten Schnitzel darauf, decket es zu, und läßt es ganz einbraten, bis die Zwiebel auf dem Boden bräunlicht wird; giebt Weinessig und ein wenig Fleischsuppe daran, kehret die Schnitzel öfters um, läßt die Sauce ganz

kurz

kurz und dicklicht einkochen, giebt die Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

201. Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Rost.

Man schneidet vom Lendenbraten Schnitzel einen Messerrücken dick, klopfet sie mit dem Messer, und salzet sie ein, schneidet viel Bertram, Petersilien und Zwiebel fein, reibt mit diesen Kräutern die Schnitzel ein, giebt sie auf eine Schüssel, und schüttet Provenzeröl darüber; dann legt man wieder eine Lage Schnitzel, gießt wieder Provenzeröl darauf, bis alle Schnitzel übergossen sind, und läßt sie sodann in diesem Oel einige Stunden liegen. Vor dem Gebrauche bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost über eine rasche Gluth, und giebt sie auf einer Schüssel mit Limoniensaft betropft zur Tafel.

202. Wiener oder Golaschfleisch von Lendenbraten.

Nachdem der Lendenbraten abgehäutet ist, schneidet man ihn in kleine Filetschnitzel, legt in einen Tiegel Fett, Zwiebel, Schalotten und Limonienschalen, giebt das geschnittene Fleisch darauf, decket es zu, und läßt es auf einer starken Gluth stets kochen; wann die darin befindliche Sauce einkocht, so giebt man sauern Rahm darauf,

auf, stäubt auch ein wenig Mehl daran, und salzet und pfeffert es nach Belieben. Vor dem Anrichten tropft man ein wenig Limoniensaft oder Essig daran, und giebt es zur Tafel. Gesalzen wird es jedoch erst vor dem Anrichten.

203. Staffad von Kalbsfleisch.

Man nimmt 2 Pfund bratiges Kalbsfleisch vom Schlegel, etwas Mark oder Niernfett darunter, wie auch Zwiebel, Schalotten und Limonienschalen, hacket alles dieses recht fein zusammen, wie einen Farce, streift das häutige ganz davon aus, giebt Salz und Pfeffer, wie auch ein Paar ganze Eyer daran, stoßet alles zusammen im Mörser, und giebt es wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Brett heraus, formiret daraus eine runde Kugel, drücket es ein wenig breit, giebt ein Stück Butter in eine Casserolle oder Tiegel, wo es eben hineinpaßt, giebt das Staffad hinein, läßt es auf einer stillen Gluth braun werden, kehret es um, und verfährt so auch auf der andern Seite. Man bestreut es sodann auf beiden Seiten ein wenig mit Zucker, und läßt es davon auf jeder Seite eine Glace bekommen. Vor dem Anrichten giebt man ein Paar Löffel voll Glace oder Jus daran, und giebt es mit kurzer Sauce zur Tafel.

204. Staffad von Wildpret.

Dazu wird vom Wild der Lendenbraten genommen, oder sonst ein schönes bratiges Stück,

dann

dann frischen Speck, Sardellen und ein wenig Thimian mit Zwiebeln und Schallotten: dies alles wird klein zusammen gehackt, und damit, wie mit dem vorigen verfahren. Zuletzt kann noch ein wenig rother Wein statt der Suppe dazu geschüttet, und so zur Tafel gegeben werden. Hat man riechendes Wildpret, so ist es auf die Art am schicklichsten zu verwenden.

205. Granat von Kalbsfleisch.

Man macht hiezu eine gute französische Farce, wie in Nro. 5 beschrieben, rühret ein Paar Eyer dazu, schmiert eine Casserolle mit Fett aus, und belegt sie mit feinen Speck in der Figur eines Sterns. Es wird auch ein Beschamel nach Nro. 11 gemacht, und mit ein Paar Eyern und 2 Dottern abgerührt; man nimmt auch noch ein wenig fein gestoßene Mandeln, machet ein gutes Ragout von Pries und Eiter nach Nro. 9, und verbindet es mit etlichen Eyerdottern. Man giebt erstlich die Farce in die Casserolle, belegt sie ganz damit aus, nach diesem kommt das Beschamel darein, streicht es auch so gut als möglich auseinander, und legt in die Mitte das Ragout hinein. Diese Casserolle stellet man in eine nicht zu heiße Röhre, und läßt das Ragout eine Stunde backen; bei dem Anrichten stürzt man es aus der Casserolle, giebt auf den Boden eine kurze Buttersauce, und richtet es zur Tafel an.

206. Junge Ziegen oder Lämmer auf verschiedene Art zubereitet.

Wenn das Kitzel oder Lamm noch jung ist, hacket man die beiden Bruststücke sammt beiden Schultern ab, und formirt sie, wie einen Hasen, drücket die hintern Bügel breit von einander, spicket den Rücken mit feinem Speck oder Sardellen, bratet ihn am Spieße, wie einen Hasen, und tropfet Butter und sauern Rahm daran. Man kann ihn trocken oder auf einer Rahmsauce nach Nro. 63 zur Tafel geben.

207. Ein gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch.

Nachdem das Bruststück oder die Schulter zu ordentlichen Stücken gehacket ist, legt man das Fleisch mit einem Stück Butter, ein wenig fein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen, etwas Salz und Pfeffer in einen Tiegel; dies alles wird gedünstet, auch ein wenig Mehl und Fleischsuppe dazu gethan, und die Sauce ganz kurz eingekocht. Vor dem Anrichten kann man auch ein wenig blanschirten Karfiol oder Spargel dazu geben, und es so zur Tafel auftragen. Man kann auch eine Frikassee oder Sauce blanche darüber geben; nur muß es zuvor in guter Fleischsuppe übersotten, ordentlich angerichtet, und die Sauce darüber gegeben werden.

208. Gebackenes Lammfleisch.

Nachdem ein Bruststück oder Rückgrath von einem jungen Lamm oder Kitzel zu ordentlichen kleinen Stückchen zerhackt worden, wird es mit Salz bestreut, und eine Weile stehn gelassen; sodann wird es Stück vor Stück im Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, in feinen Semmelbröseln umgekehrt, ganz lichtbraun und resch aus dem Schmalze gebacken, mit Petersilie bestreut, und warm zur Tafel gegeben.

209. Ein Lamm oder Kitzel in Essig abgesotten.

Nachdem die Stücke ordentlich gehackt sind, so werden sie im heißen Wasser abblanschirt, damit das Blut heraus kömmt, und das Fleisch weiß wird; dann legt man das Fleisch in einen Tiegel, giebt einige Zwiebeln mit Nägeln besteckt dazu, wie auch ein Büschel zusammen gebundenes Petersilienkraut, giebt guten Weinessig mit Salz und Pfeffer daran, wie auch ein Stückchen Butter, und läßt das Fleisch darin weich werden. Bei dem Anrichten giebt man es ordentlich auf die Schüssel, gießt ein wenig von diesem Essig daran, zupft frische grüne Petersilie darauf, und giebt es zur Tafel.

210. Kleine Lammsschlegel weiß gedünstet auf Eyern.

Man klopft kleine Lammsschlegel, salzet sie, giebt in einen Tiegel etliche Schnitzel Speck, et-

liche

liche Zwiebeln mit Nägeln besteckt, auch einige gelbe Rüben und Pastinackwurzeln dazu, leget die Schlegel darein, und dünstet sie weich; man kehret sie öfters um, und sorgt, daß sie ganz weiß bleiben; die Sauce wird aber kurz eingekochet. Vor dem Anrichten giebt man 6 Eyer mit ein Paar Eßlöffel voll Milch in einen Hafen, salzet und pfeffert dieses. Hat man ein wenig gebrühten Spargel, so kann man ihn auch darunter schneiden, machet davon auch ein Eingerührtes mit einem Stück Butter in einer Pfanne, giebt dieses auf die Schüssel, die beiden Schlegel darauf, die übrige kurze Sauce darüber, und so kömmt es zur Tafel.

Hasen auf verschiedene Art zuzubereiten.

---

211. Einen gebratenen Hasen.

Wenn es thunlich ist, sollten allezeit die Hasen etliche Tage vor dem Gebrauche in Essig gebeizt werden, damit sie mürbe werden; geschieht dieses aber nicht, so bereitet man den Hasen auf folgende Art: man häutet ihn ab, so gut es möglich ist, spicket ihn ordentlich auf dem Rücken und Schenkeln, salzet ihn ein, schüttet etlichemal heißen Essig darüber, legt ihn in eine flache Rein,

giebt Essig, Fett und Zwiebel auf den Boden, und bratet ihn in der Röhre oder Backofen. Wenn man will, so kann man ihn auch am Spieße braten, und mit Rahm und Essig begießen; man legt ihn sodann auf die Schüssel, gießt eine Rahmsauce nach Nro. 63 darüber; und läßt auch die Kapern nach Belieben weg.

212. Einen eingehackten Hasen mit einer Sardellensauce.

Der Hase wird zu kleinen Stücken zusammen gehackt, mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen gedünstet; auch werden Salz, Pfeffer und einige Nägeln dazu gethan, zuletzt eine Sardellensauce nach Nro 65 darüber gegeben, der Hase noch gut damit aufgekocht, und mit kurzer Sauce zur Tafel gegeben.

213. Einen Hasen in Blut gedünstet.

Der Hase wird, wenn er gehörig zubereitet ist, auf die vorige Art gedünstet; sobald er weich wird, staubt man ein wenig Mehl dazu, und giebt Fleischsuppe und ein wenig Essig daran. Vor dem Anrichten giebt man Tauben oder Hühnerblut, auch ein Stückchen Zucker, welches auf Limonien abgerieben wird, dazu; damit läßt man es ein wenig aufkochen, und giebt es zur Tafel.

214. Einen kleinen jungen Hasen sammt dem Balge zu braten.

Wann der Hase noch ganz klein ist, so nimmt man siedendes Wasser, legt ihn darein, und putzet ihn, wie einem Spanferkel, die Haare rein ab, nimmt das Innere heraus, wäscht ihn sauber, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, und bratet ihn am Spieß gleich einem Spanferkel mit Butter begossen.

215. Farcirten Hasen von übriggebliebenem Hasenfleisch.

Wenn man kalten übriggebliebenen Hasen hat, so nimmt man das Bratige davon, schneidet es mit etlichen Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen mit einem Wiegemesser sehr fein zusammen, schält von 1 kr. Semmel die Rinde ab, weicht sie in Wein oder Essig ein, drücket sie aus, und schneidet sie auch darunter. Auch ein Schnitzel Leber, und sollte sie auch von Geflügel seyn, ist dazu tauglich. Ist nun alles klein gehackt, so giebt man Salz und Pfeffer nebst gestoßenen Nägeln daran, stosset es mit ein Paar Eyern noch fein im Mörser, giebt es heraus auf ein Brett, welches mit Mehl bestreut ist, und formiret einen Hasen daraus; dann legt man ihn auf eine blecherne Schüssel, welche mit Butter beschmiert ist, stecket feine länglichte Limonienschalen darein, giebt sauern Rahm und Butter darüber, läßt ihn in der Röhre bräunlicht werden, und legt ihn sodann auf die

Schüssel

Schüssel. Man kann auch nach Belieben eine sauere Rahmsauce darunter geben.

---

216. Einen Biber an Fasttägen zu kochen.

Man macht von dem Biber kleine Stückchen, thut in einen Tiegel Schmalz, klein geschnittene Zwiebel und Limonienschalen, legt den Biber darauf, dünstet ihn bis er weich ist, giebt öfters Essig und Erbsensud, zuletzt auch etwas Mehl, fein geschnittene Sardellen, auch ein Glas Wein dazu, und läßt es damit kurz verkochen. Der Schwanz davon ist aber am besten, wenn er in Essig und Wasser weich abgesotten, sodann mit Butter und Semmelbröseln auf dem Rost abgebräunt, auf den Biber gelegt, und so zur Tafel gegeben wird. Es können auch die Sardellen und der Wein ausgelassen, und kleine eingesottene Gurken zur Sauce genommen werden.

217. Eine Fischotter zu kochen.

Nachdem die Otter zu beliebigen Stücken gehackt ist, so dünstet man sie auf die Art, wie den Biber. Wann sie anfängt, weich zu werden, so legt man ein Stück Zucker mit ein wenig Schmalz in eine Pfanne, und macht mit ein Paar Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn, giebt sie an die Otter, und läßt diese Sauce ganz kurz und dicklicht einkochen. Vor dem Anrichten giebt man ein wenig Limoniensaft daran; auf diese Art kann

man

man auch Mierer und Reiger dünsten. Nur ist besonders zu bemerken, daß man jedes von diesen Gattungen Fleisch, bevor man es dünstet, in Essig und Wasser ein Paar Minuten aufkochen läßt, welches aber wieder davon abgeseiht werden muß, damit es seinen unangenehmen Fischgeschmack verlieret.

Wild- und zahmes Geflügel zu bereiten.

218. Wilde Enten gespickt und gebraten.

Die wilden Enten, wenn sie schon einige Tage in Essig gebeizt worden, sind hiezu am tauglichsten. Sie werden auf der Brust ordentlich in 4 oder 6 Reihen wechselweise mit Speck und Limonienschalen gespickt, gesalzen und gepfeffert, dann in der Röhre oder am Spieß gebraten, mit Rahm und Essig betropft, und mit der Sauce, welche abgetropft ist, zur Tafel gegeben.

219. Wilde Enten braun gedünstet.

Nachdem die wilden Enten gesalzen und gepfeffert sind, werden sie auf gleiche Art, wie die Fischotter gedünstet, mit Zucker braun eingebrennt, oder will man Mehl daran stauben, so muß man die Sauce zuvor kurz einkochen lassen, bis die Zwiebel auf dem Boden braun ist; sodann wird erst Mehl daran gestäubt, und Zwiebel und Essig dazu gethan. Man kann auch statt ordinärem

Essig

Essig, Bertram- oder Hymbeeressig kurz einkochen lassen, und so mit der Sauce zur Tafel geben.

220. Rebhühner zu braten.

Wenn die Rebhühner sauber geputzt und ausgenommen sind, salzet und pfeffert man sie, schneidet eine Hand groß ganz dünne Speckscheiben, umbindet die Rebhühner mit diesem Speck, biegt ihnen Flügel und Füße ein, dreßirt sie gut, bratet sie sodann am Spieß mit Butter und Limoniensaft betropft, und wenn sie ausgebraten sind, können sie mit frischen Limonien zur Tafel gegeben werden. Statt dem Einbinden kann man die Rebhühner auch mit feinem Speck spicken.

221. Schnepfen zu braten.

Man rupft und flammirt die Schnepfen sauber ab, und nimmt sie aus; (eigentlich sollten sie gar nicht, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, ausgewaschen werden) dann müssen sie gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dreßirt, die Füße und Flügel umgebogen, sodann der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten werden. Das Innere nimmt man bis auf den Magen heraus, welcher weg kömmt; das andere wird alles, nämlich die Gedärme und Leber, nebst Zwiebel und Limonienschalen klein zusammen gehackt, ein wenig Semmelbröseln mit Butter in einem Tiegel geröstet, und das Kleingehackte, wie auch ein wenig Wein und Limoniensaft, und ein wenig Salz mit Gewürznägeln da-

zu gegeben. Dieses wird kurz eingekocht, etliche dünne Semmelschnitzel in Schmalz ausgebacken, in Wein eingetaucht, auf die Schüssel gelegt, der Schnepfenkoth löffelweise darauf gethan, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel gegeben.

222. Schnepfen auf Salmi.

Nachdem die Schnepfen sauber geputzt, auf der Brust gespickt, und in Saft gebraten sind, wird die ganze Brust und die untern Bügel schön abgelöst; das Vordere von den Flügeln, der Rücken und der ganze hintere Theil wird alles im Mörser klein zusammen gestoßen, und gebackene Semmelschnitzeln darunter gethan; sodann kocht man dieses in rothem Wein, mit etwas Fleischsuppe vermischt, und treibt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk davon kömmt, kochet den Koth, wie vorhin gemeldet, und giebt auch dieses Durchpassirte darunter, läßt es zusammen mit einem Stückchen Zucker aufkochen, giebt diese Salmi auf die Schüssel, und die Brust und Bügel darauf. Man kann auch die Schüssel an der Seite herum mit gebackenen Mandeln zieren, welche auf folgende Art gemacht werden: Man nimmt etliche Mandeln, schwellet und stoßet sie mit einem Stückchen Zucker recht fein; dazu kömmt ein wenig Butter, ein ganzes Ey, und soviel Mehl, daß es einen festen Teig giebt, welchen man einen Messerrücken dick auswalzet. Man sticht ihn sodann mit einem Mandelmodell aus, backet sie bräunlicht aus dem Schmalz, bestecket die Salmi

mi damit, und giebt es zur Tafel. Der Schnepfenkopf wird mit der Spitze des Schnabels von vorn in die Brust gesteckt.

223. Krammetsvögel gebraten.

Nachdem die Vögel gerupft sind, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingesalzen, am Spieße gebraten, mit Butter betropft, und schnell gebraten. Ehe selbe fertig sind, werden sie mit feinen Semmelbröseln besäet, noch ein wenig überbraten, und zur Tafel gegeben. Sie werden auch auf andere Art gebraten: Man bindet sie nämlich mit feinem Speck ein, giebt sie in eine flache Bratpfanne mit etwas ganzen Wachholderbeeren und ein wenig Jus = Suppe auf den Boden, legt die Vögel darauf, und läßt sie in der Röhre braten.

224. Einen Fasan zu braten.

Dieser wird gut eingesalzen und gepfeffert, mit Butter und Limoniensaft betropft, und nachdem er in Saft gebraten ist, wird er auf die Tafel gegeben. Wem es beliebt, kann ihn auch in Speck einbinden oder spicken.

Von

Von Indianen, Kapaunen, Poularden und einheimischen Geflügel.

225. Indian gebraten und gefüllt.

Wenn der Indian geputzt und aufgeschnitten ist, so sucht man so gut als möglich, das Brustbein davon auszulösen, und nachdem der Kropf ausgenommen ist, wird der Indian ein wenig untergriffen, und sodann eine gute Füll hinein gemacht. Man treibt ¼ Pfund Krebsbutter ab, rührt sodann 4 Eyer daran, schält um 2 kr. Semmel ab, schneidet sie fein würflicht auf, quirlt um 2 kr. süßen Rahm mit 3 Eyerdottern ab, giebt es an die Semmel, läßt es weichen, thut es sodann in das Abgetriebene von Butter und Eyern, salzet es mäßig, giebt ein wenig Mußkatennuß daran, und füllet dem Indian den Kropf damit, bindet es gut zu, hacket die Flügel und Füße weg, läßt den Kopf aber daran, salzet und pfeffert ihn, bindet ihn in Papier, welches gut mit Butter beschmiert wird, ein, und bratet ihn sehr langsam, daß er mürbe wird. Vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, noch einmal mit Butter betropft, um ihm eine schöne Farbe zu geben, und wenn er groß ist, so kann er immer 2 Stunden braten.

226. Einen Indian braun gedünstet mit kurzer Sauce.

Nachdem der Indian gehörig geputzt und zubereitet ist, bricht man auch das Brustbein aus, salzet ihn ganz mäßig ein, leget auf den Boden einer Casserolle oder Rein Speck, wo er eben hineinpaßt, giebt auch etliche groß geschnittene Zwiebel mit etlichen Nägeln besteckt hinein, auch etliche Wurzeln, als: gelbe Rüben, Pastinack und Sellerie dazu, legt den Indian, der schön breit dressirt seyn muß, darauf, und läßt es so eine Weile zugedeckt dünsten; sodann läßt man diese Sauce ganz kurz einkochen, bis sich die Wurzeln auf dem Boden bräunlicht anlegen; der Indian wird öfters umgekehrt, nach und nach etwas Jus = Suppe und auch ein Glas Wein daran gegeben, und mit diesem kurz bräunlicht eingekocht. Vor dem Anrichten treibt man diese Sauce durch ein Sieb, giebt sie wieder an den Indian, fügt auch etliche Oliven oder Trüffeln dazu, und wenn letztere gut abgewaschen und abgebürstet sind, läßt man sie ein wenig damit aufkochen, richtet den Indian auf die Schüssel, und giebt die Sauce sammt dem Uebrigen darüber. Auf diese Art kann man auch Kapaunen oder Poularden dünsten.

227. Ordinär gebratenen Kapaun.

Nachdem der Kapaun schön geputzt ist, so schneidet man Füße, Flügel und auch den Kragen davon

davan ab, das Brustbein wird eingedrückt und ausgelöst, der Kapaun wie gewöhnlich eingesalzen, sodann gehörig zusammen geschoben, und gut dressirt, damit er ganz rund aussieht, an den Spieß gesteckt, ganz langsam gebraten, immer mit Butter betropft, und indem er noch im Safte ist, zur Tafel gegeben.

228. Gebratenen Kapaun auf Fasanart.

Hierzu wird der Kapaun nicht gestochen, sondern mit siedendem rothen Wein gedränkt; sobald er todt ist, wird er gleich ganz trocken gerupft und geputzt; wann er aufgemacht, und der Kropf ausgenommen ist, so untergreift man ihn ganz subtil, löset die Haut von dem Leibe, gießt heiße Butter und Limoniensaft dem Kapaun zwischen Haut und Fleisch, bindet sie an dem Kragen gut zusammen, bindet den Kapaun auch mit Speck ein, bratet ihn ganz saftig, betropft ihn öfters mit Butter und Limoniensaft, und giebt ihn so zur Tafel.

229. Eine weiß gedünstete Poularde oder Kapaun auf Champignons.

Die Kapaunen oder Poularden werden eben auf gleiche Art geputzt und dreßirt, wie vorige, sodann in eine Rein oder Casserolle mit Speck, Zwiebel und Wurzeln gelegt, und zugedeckt gedünstet; sie müssen auch öfters umgekehrt, und

immer

immer ein wenig gute Fleischsuppe daran gegeben werden, dann läßt man die Sauce kurz einkochen, und damit etwas Champignons in Butter dünsten; sobald dies geschehen ist, giebt man die Champignons auf die Schüssel, legt das Gedünstete darauf, und richtet es so zur Tafel an.

230. Uebriggebliebenes vom Kapaun oder Indian.

Hat man Uebriggebliebenes vom Kapaun oder Indian, so nimmt man Butter in einen Tiegel, giebt Semmelbröseln darein, und läßt sie ganz gelblicht werden; thut ferners fein gehackte Sardellen mit etwas Petersilienkraut, sodann ein wenig Fleischsuppe, wie auch Bratensauce und Limoniensaft dazu, giebt dann das Geschnittene hinein, und läßt es damit aufkochen.

231. Eine alte ausgelöste Henne mit Reiß.

Nachdem die Henne trocken gerupft worden, und noch nicht erstarret ist, so schneidet man sie unten am Rücken auf, löset die Haut mit einem Finger ganz von dem Bein am Rücken ab, die untern Bügel schneidet man beim ersten Gliede ab, damit die Füße, und an beiden Seiten das erste Glied noch an der Haut bleibt; von der Brust wird die Haut auch ganz abgezogen, die Flügel löset man wieder beim ersten Bein ab, und läßt selbe auch an der Haut, wie auch den Hals

und

und Kopf hängen; man sorgt aber, daß die Haut nicht zu weit aufgerissen werde. Von vorn wird sie gar nicht aufgeschnitten, sondern man nimmt das Innere heraus, wann die Haut davon abgelöst ist. An der Haut darf nichts als die Füße sammt dem ersten Glied, und desgleichen auch die Flügel und der Kopf sammt Kragen hängen bleiben. Von der Brust wird sodann das Fleisch alles herabgenommen, wie auch das am Schenkel noch befindliche; von diesem macht man eine Farce nach Nro. 6, rühret sie mit noch ein Paar Eyern ab, salzet sie und füllet die leere Haut damit ein, aber nicht voll, weil die Farce auflauft, druckt sie ganz flach auseinander, nähet die Haut gut zu, leget sie sodann in eine Braise nach Nro. 4, und läßt sie darin aufkochen. Hat man keine Braise, so schüttet man gute fette Fleischsuppe in einen Tiegel, giebt einige Wurzeln gelbe Rüben, Sellerie, Pastinack, eine ganze Zwiebel mit Nägeln besteckt dazu, leget die Henne darein, und läßt sie in diesem Sude aufkochen. Indessen kocht man einen Reiß in guter Fleischsuppe, nur so lang, bis er aufgegangen, und die Suppe ganz eingekocht ist; dann legt man den Reiß in eine Schüssel, giebt ein Stückchen Butter dazu, salzet ihn, und schlägt ein Paar Eyer daran, legt sodann die Hälfte von dem Reiß auf eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, giebt die Henne darauf, und die andere Hälfte Reiß darüber, damit die Henne ganz bedeckt ist, streut geriebenen Parmasankäs darüber, läßt ihn in der Röhre eine gelbe Farbe bekommen, und giebt sie zur Tafel.

Wenn

Wenn man keinen Käs hat, so giebt man Butter und Semmelbröseln darauf.

232. Junge Hühner ganz ordinär gabraten.

Nachdem sie sauber geputzt sind, drückt man ihnen das Brustbein ein, nimmt es sodann heraus, salzet und pfeffert sie, biegt die Füße ein, und bratet sie bei raschem Feuer am Spieß, betropft sie öfters mit Butter, und so es beliebt, kann man sie auch zuletzt mit Semmelbröseln bestreuen, damit noch ein wenig überbraten, und gleich zur Tafel geben.

233. Frikaßirte Hühner.

So die Hühner noch klein sind, kann man sie ganz geben, wann sie aber groß sind, so muß man sie gehörig zergliedern, welches bei mittelmäßigen Hühnern in 8 Theile getheilt werden soll, nämlich: die 2 hinteren und die 2 vorderen Bügeln, die Brust ganz, Kopf und Kragen beisammen, dann den Starz und Rücken in 2 Theile. Die Hühner werden sodann in einer Braise oder guter Fleischsuppe weich gekocht, eine Frickassee nach Nro. 53 darüber gegeben, und zur Tafel angerichtet.

234. Hühner im Blut gedünstet.

Nachdem die Hühner geputzt, und wie die vorigen zergliedert sind, so legt man sie mit einem

einem Stück Butter, mit feingeschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen in einen Tiegel, läßt sie eine Weile dünsten, staubt ein wenig Mehl daran, und gießt Fleischsuppe und ein wenig Weinessig hinein, damit es eine ganz kurze Sauce giebt. Vor dem Anrichten giebt man das Blut nebst einem kleinen Stück Zucker darein, läßt es unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden, bis die Sauce ganz dicklich ist. Man kann auch, so man will, eine ganze Zwiebel mit Gewürznägeln besteckt, damit verkochen lassen. Vor dem Anrichten nimmt man die Nägeln heraus, richtet die Hühner auf die Schüssel an, giebt die Sauce darüber, und die Speise sodann zur Tafel.

235. Gebackene Hühner.

Die Hühner werden wie die vorigen geputzt und zergliedert; sind sie aber nicht gar klein, so müssen von den hintern Bügeln, so wie von der Brust 2 Theile gemacht werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, kehrt man ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht es in frisches Wasser, und bestreut es sodann mit fein geriebener Semmel, backet es resch aus dem Schmalze, giebt es auf die Schüssel, bestreut es mit gebackner grüner Peterfilie, und giebt sie warm zur Tafel.

236. Gefüllte und ausgelöste Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen und trocken gerupft sind, löset man selbe aus auf die Art,

wie die alte Henne in Nro. 231, macht von dem Brustfleisch eine Farce nach Nro. 6, färbt diese nach Belieben mit Krebsbutter roth, oder mit Spinattopf grün, rühret ihn mit ein Paar Eyern ab, und füllet die Haut mit dieser Farce ein, lasset sonach die Hühner in einer Braise oder sonst guter Fleischsuppe mit Wurzeln auskochen, giebt sie auf gedünstete Champignons, oder auf eine Buttersauce mit Krebsschweifeln und Spargel, richtet dieses als Garnirung zierlich herum, legt die Hühner in die Mitte, und giebt sie so zur Tafel.

237. Hasenhühner auf Ragout

Nachdem die Hühner geputzt und ausgenommen sind, werden sie von vorn über die ganze Brust aufgeschnitten, nach der Fläche auseinander gedrückt, gleich einem Hasen formirt, und ihnen die vordern Bügel, so wie der Hals, der Kopf und die Füße abgeschnitten. Man spickt sie hierauf mit feinem Speck, gleich einem Hasen, steckt sie an Spieß, und betropft sie mit Butter und Limoniensaft. Das Flügelfleisch, die Leber und der Magen, auch Kalbspries und etliche Champignons werden fein gewürfelt zusammen geschnitten, und davon ein Ragout nach Nro. 9 gemacht, solches mit Limoniensaft und etlichen Eyerdottern frickaßirt, und auf die Schüssel gegeben; die gebratenen Hühner werden darauf gelegt, und so zur Tafel gegeben.

238. Hühner (grillirte.)

Wenn die Hühner sauber geputzt sind, zerschneidet man sie in Viertheile, salzet und pfeffert sie. Man nimmt sonach Petersilienkraut, Zwiebel, Schallotten und Limonienschalen, schneidet alles dieses recht fein, reibt die Hühner damit ein, legt sie auf eine Schüssel, und schüttet gutes provencer Oehl darüber. In diesem Zustande bleiben sie eine Weile, dann bestreut man sie mit geriebener Semmel, legt sie auf den Rost, und bratet sie auf beiden Seiten bräunlich. Hierauf macht man eine kurze bräunliche Sauce, giebt von dem obengenannten Kraut und Zwiebeln einiges hinein, drückt Limoniensaft daran, läßt sie aufkochen, richtet sie auf einer Schüssel an, und legt die Hühner darauf.

239. Hühner in Essig abgesotten.

Nachdem die Hühner geputzt, und in 4 Theile zerlegt sind, werden sie auf die nämliche Art, wie das Lammfleisch nach Nro. 209 mit gutem Weinessig, Zwiebel und Petersilienkraut abgesotten, zuletzt wieder mit feinem Petersilienkraut bestreut, und zur Tafel gegeben.

240. Tauben gefüllt und gebraten.

Nachdem die Tauben trocken gerupft, ausgenommen, und auf der Brust herunter untergriffen sind, so wird alsdann auf vier Tauben ¼ Pf.

Butter mit 5 Eyern abgetrieben, Leber und Magen fein darunter geschnitten, und nebst Salz, grüner Petersilie und Schnittlauch, ein wenig gute Milch oder süßer Rahm, und für 2 kr. geriebene Semmel hinzu gethan. Mit dieser Masse, wenn sie gut vermischt ist, werden die vier Tauben gefüllt, gut beim Kragen verbunden, am Spieße gebraten, mit Butter betropft, und im Safte zur Tafel gegeben.

241. Tauben mit Ragout gefüllt und gedünstet.

Man macht ein gutes Ragout von Pries Euter und Champignons nach Nro. 9, verbindet es mit etlichen Eyerdottern, und füllet es in die Tauben, nachdem selbe geputzt und untergriffen sind, auf die nämliche Art, wie bei den vorgemeldeten erwähnt worden. Man setzt sonach einen Tiegel mit einem Stück Butter auf Kohlen, legt die Tauben darein, giebt klein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt es dünsten, staubt ein klein wenig Mehl daran, macht mit Wein und Fleischsuppe eine ganz kurze Sauce daran, uud wenn sie hinlänglich gedünstet sind, giebt man sie zur Tafel.

242. Tauben im Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln.

Diese Tauben werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die Hühner in Nro. 234 beschrieben

den sind, nur daß man besonders eine Hand voll ganz kleine Zwiebeln rein geputzt in Butter mit einem kleinen Stück Zucker weich dünstet, solche sodann zu den Tauben in die Sauce legt, und die Tauben beim Anrichten damit garnirt.

243. Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerretig.

Nachdem die Gänse oder Enten geputzt, und Füße, Flügel und Kragen davon abgenommen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, und am Spieß gebraten, auch öfters mit Butter betropft; indessen macht man einen Mandelkreen nach Nro. 69, giebt selben auf die Schüssel, und das Gebratene darauf. Junge Gänse können auch wie wilde Enten nach Nro. 219 zugerichtet werden.

244. Gekochte Schildkröten mit Limonien-sauce.

Man legt den Schildkröten ein glühendes Eisen auf den Rücken, oder auf die obere Schale, so lange, bis sie den Kopf und die vier Füße heraus strecken; diese schneidet man ihnen dann so geschwind als möglich ab, setzet die Schildkröten, wenn sie ausgeblutet, in frischem Salzwasser zu, läßt sie so lange sieden, bis die Schale aufzumachen ist, welches man öfters probieren muß; dann nimmt man die beiden Schalen weg, und die Schildkröte heraus, ziehet ihr so gut als mög-

lich

lich das braune Häutchen ab, nimmt das Innere heraus, zertheilet es in beliebige Stücke, macht eine gute Limonienſauce nach Nro. 61, und legt die Schildkröten hinein, läßt ſie noch damit aufkochen, und giebt ſie zur Tafel. Man kann auch nach Geſchmack eine Peterſilienſauce nach Nro. 68 darüber machen.

245. Schildkröten im Blute zu kochen.

Die Schildkröten werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die vorigen, nur daß eine kurze braune Sauce mit einem Stück Zucker gemacht wird, worin die Schildkröten aufgekocht werden. Hierauf wird das Blut daran gegeben, und nach wiederhohlten Aufkochen angerichtet.

246. Schildkröten zu backen.

Nachdem dieſelben wie die vorigen geſotten, geputzt und zertheilt ſind, wird von warmen weißen Bier, ein Paar Eyern und Mehl ein ganz dünner Teig gemacht, die Schildkröten darein getaucht, und aus der Butter gebacken.

Verschiedene Pasteten.

247. Butterteig zu machen.

Man nimmt 1 Pfund frische und gutgewaschene Butter, die abgetrocknet wird, nimmt sodann auch ein Pfund gutes Mundmehl, theilet dieses in 2 Theile ab, jedoch zu einem Theile etwas mehr, als zum andern. Die größere Hälfte nimmt man auf ein großes Nudlbrett, macht davon und von 4 Eyerdottern, etwas sauern Rahm und Wein, einen Teig, gleich einem weichen Brodteig, salzet ihn, und macht ihn mit einem starken Messer an, streichet ihn immer mit dem flachen Messer auseinander und wieder zusammen, bis der Teig ganz fein wird; sodann putzt man den Teig sauber mit dem Messer von Brett ab, macht dieses recht rein, und staubet Mehl darauf, machet den Teig zu einen runden Ballen, schlägt ihn in ein Tuch ein, und legt ihn an einen kühlen Ort; indessen nimmt man die Butter und die geringere Hälfte Mehl, walzet beides so lange ab, bis es ganz blättricht, und zu einem viereckigten Fleck wird. Dann legt man den Teig wieder auf das Brett, nachdem es vorher wieder sauber abgeputzt worden, walzet ihn sodann zweimal so groß aus, als die Butter ist, legt dann auf eine Hälfte Teig, die Butter darauf, und schlägt die andere

Hälfte

Hälfte ganz ordentlich darüber, drückt auf allen Seiten den Teig gut zusammen, damit man von der Butter nichts bemerke, walzet den Teig sodann nach der Länge oder Breite, so dünne als möglich, schlägt ihn dreifach zusammen, walzet ihn wieder aus, und schlägt ihn abermal dreifach zusammen; so walzet man ihn 3 oder 4mal, und schlägt ihn ganz ordentlich, einmal von der Breite und einmal nach der Länge, aber allemal dreifach zusammen, läßt den Teig, wenn es möglich ist, eine viertel Stunde an einem kühlen Orte stehn, und macht daraus Pasteten oder Krapfeln. Die glatte Pastete mit Ragout wird auf folgende Art gemacht:

Man walzet den Teig einen Finger dick in die Länge, schneidet sodann in der Runde ein Blatt aus, so groß man die Pastete haben will, legt sie auf ein Blech, oder auf eine flache Pastetenschüssel, beschmiert den Rand dieses Teiges rund herum mit Wasser, leget von der nämlichen Größe wieder ein Blatt vom Teige darauf, in deren Mitte mit einem warmen Messer in der Runde so groß eingeschnitten wird, als man die Öffnung der Pastete haben will; man bestreicht sodann den Rand wieder, und legt von der nämlichen Breite einen dritten Rand von diesem Teige darauf, damit von außen der Teig dreifach, von innen aber nur doppelt liege; man bestreicht dann die ganze Pastete mit Eyern, und schneidet den Rand um und um mit einem warmen Messer zackigt ein, setzet sie in ein Backöfchen, welches gut ausgeheizt ist, und doch abgestanden hat,

backet sie eine Stunde, und wenn sie nicht mehr schäumet, so ist es ein Zeichen, daß sie ausgebacken ist, welches bei jedem Butterteig im Backen beobachtet werden muß. Bei dem Anrichten schneidet man den runden Deckel, welchen man im zweiten Blatt eingeschnitten, heraus, und giebt ein selbst beliebiges Eingemachtes hinein, legt den Deckel wieder darauf, und giebt sie zur Tafel.

248. Butterteig auf andere Art.

Eine andere Gattung von Butterteig, welcher zu Krapfeln, zu kleinen Torten, und süßen Füllen noch besser ist, macht man auf folgende Art: Man nimmt Butter und Mehl von gleichem Maaß und Gewicht, nimmt das Mehl, aber doch nicht alles, auf das Brett, und läßt soviel übrig, als man zum Aufstauben braucht; ist es ein Pfund Mehl, so nimmt man 4 Eyerdotter, und süßen Rahm, macht den Teig, wie den vorigen an, arbeitet ihn ganz fein ab, walzet ihn einen guten Messerrücken dick aus, schneidet die Butter, nachdem sie rein gewaschen und gut abgetrocknet ist, auf die Hälfte des Teiges in dünnen Schnitzen, die andere Hälfte schlägt man darüber, walzet den Teig übrigens wie den vorigen 3 oder 4mal, und schlägt ihn allemal dreifach zusammen. Bei Bearbeitung des Butterteiges ist Geschwindigkeit vorzüglich anzurathen, damit er sich nicht unter den Händen erwärme, sondern schnell aus der Hand gehe; denn nur dann wird er gehörig auflaufen,

laufen, und nicht durschlagen. Auch soll man den Teig niemal umwenden, sondern immer ein wenig Mehl darauf streuen; will man ihn vom Brett hin und her rücken, so schlägt man ihn über die Walze.

NB. Will man eine eingeschlagene Pastete machen, so macht man den Teig auf die erstere Art: man macht einen Boden auf eine Pasteten-schüssel oder Blech, so groß als man die Pastete machen will; ferner macht man einen großen run-den Ballen von Tüchern oder Papier, und legt ihn in die Mitte des Bodens, bestreicht den Rand herum mit Eyern, und walzet sodann den andern Teig einen kleinen Finger dick aus, schlägt diesen Fleck über den Ballen, und drückt ihn von unten gegen den Rand; ist sodann die Pastete schön rund formirt, so beschmiert man sie ganz mit Eyern, rollt von dem übrigen Teig mit einem Krapfenrädchen schmale Streifen aus, und ziert die Pastete um und um nach Gefallen damit. An dem Rande wird sie eben um und um mit einem warmen Messer eingezackt, und so wie die vorige gebacken. Wenn sie ausgebacken ist, so schneidet man von oben einen Deckel so groß auf, daß man den eingelegten Ballen heraus nehmen kann; man giebt statt dessen ein Eingemachtes nach Belieben hinein, decket den Deckel wieder darauf, und giebt sie zur Tafel.

249. Eine Pastete von mürben Teig mit Farce.

Zu 1 Pfund Mehl nimmt man ½ Pf. Butter, ¼ Pf. Schmalz, und wirkt beides blattweise, oder in kleinen Stückchen in das Mehl; sodann werden 4 Eyerdotter und ein ganzes Ey genommen, und das übrige, was noch zur Herstellung des Teiges an Flüßigkeit erforderlich ist, nimmt man sauern Rahm; dies alles wird gesalzen, und der Teig damit angemacht, jedoch wieder ein wenig fester, und geschwinder zusammen gemacht, als ein Butterteig. Hierauf macht man eine Wildfarce nach Nro. 7, und will man Schnepfen oder Rebhühner in die Pastete geben, so überbratet man selbe in Saft, zergliedert oder zerviertheilt sie, legt einen Boden von Finger dickem Teig auf die Schüssel, giebt erstlich die Hälfte von der Farce darauf, legt das Gebratene nebst dem Saft und etlichen Limonienschalen hinein, giebt die noch andere Hälfte Farce darüber, und bedecket es damit. Man formirt nun die Pastete ganz rund, decket sie eben wieder mit Teig wie vorige zu, verpicht sie aber auf dem Boden gut, damit der Saft nicht auslaufe; man ziert sie eben auf die Art mit Teig, und bäckt sie wie die vorige, nur etwas länger.

250. Eine Casserolle = oder Wachsstockpastete.

Der Teig wird hiezu auf diese Art, wie zu jener Nro. 249 gemacht. Man walzet ihn, und

schmiert

schmiert mit Schmalz eine Casserolle gut aus, so groß man sie braucht, besäet sie mit geriebenen Semmelbröseln, und füttert sie ganz mit diesem Teig aus, macht sonach die innere Ausfütterung von Papier wie vorhin nach Nro. 248 gemacht, darein, deckt sie von oben wieder mit diesem Teig zu, bestreicht sie mit Eyern, ziert sie mit Teig nach Belieben, und backet sie in der Röhre oder in einem Ofen, nur nicht so lang, wie die vorige; wann sie gebacken ist, wird sie aus der Casserolle herausgestürzt, der Deckel und die Ausfütterung abgenommen, und ein Eingemachtes von Tauben oder Hühnern in Blut gedünstet, oder mit Salmi nach Nro. 10 hinein gegeben.

Bei der Wachsstockpastete findet der Unterschied statt, daß der Teig unter der Hand ganz dünn gleich einem Regenwurm ausgedreht wird; wenn die Casserolle gut ausgeschmiert ist, fängt man in der Mitte des Bodens an, und legt den ausgedrehten Teig ganz fest zusammen hinein, fährt immer um und um fort, bis die Casserolle ganz ausgelegt, und gleich einem Wachsstock formirt ist; füttert das innere ferner aus, wie die vorige, macht den Deckel mit glattem dünnen Teig, und dann erst einen von ausgedrehtem Teig darauf. Wenn die Pastete gebacken, und heraus gestürzt ist, nimmt man von oben den Deckel ab, das Futter heraus, füllet sie mit Eingemachten nach Belieben, decket sie zu, und giebt sie zur Tafel. Diese Pastete muß einem Wachsstock ähnlich sehen.

251. Eine kalte Pastete mit Wild- oder Kalbsfarce.

Man nimmt 4 Pfund Mehl auf ein Brett, macht in der Mitte desselben ein Loch, siedet ½ Pf. Butter in einem halben Maaß Wasser auf, und wenn es gut siedet, macht man den Teig damit an, schlägt auch 2 oder 3 Eyer daran, und salzet ihn. Dieser Teig muß so fest angemacht werden, als es nur möglich ist, und man darf dabei keineswegs annehmen, als ob die angegebene Quantität Wasser nothwendig verbraucht werden müsse, weil es hiebei nur auf die Güte des Mehls ankömmt, ob mehr oder weniger Flüßigkeit erfordert werde. Man macht den Teig gut zusammen ab, gleich einem Brodteige: wenn er ganz fein ist, schlägt man ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ruhen; indessen macht man eine Farce von Rehlendbraten, oder einem frisch geschossenen Hasen, nimmt das Fleisch davon, nebst 1 Pfund frischen Speck, ¼ Pfund sauber geputzte Sardellen, Zwiebel, Schallotten, Limonienschalen, etwas Thimian und Basilikum, macht dieses zusammen zu einer recht feinen Farce, welche gut ausgestreift werden muß, nimmt ein Glas rothen Wein, wie auch 4 oder 5 Eyerdotter dazu, und sonach eine schöne fette Gans oder einen guten Indian, schneidet davon am Rücken die Haut auf, und löset das Gerippe auf die Art heraus, wie bei der Henne nach Nro. 231, nur mit dem Unterschiede, daß bei diesem das Brustfleisch an der Haut bleiben muß, und das Bein davon abgelöset

gelöset wird; übrigens wird die Gans oder der Indian mit der beschriebenen Farce eingefüllt, auch etwas von gekochten Trüffeln oder Champignons, dann die Leber von der Gans oder dem Indian schnittenweise darunter gegeben. Der Teig wird wieder auf das Brett genommen, und in der Mitte desselben mit der Hand ein Loch gemacht; vorher muß aber soviel Teig, als man zum Deckel braucht, weggenommen werden. Der Teig kömmt auf einen Bogen Papier, und wird von innen immer mit der Faust auseinander gedrückt, und in die Höhe gezogen, bis er einen runden oder länglichten tiefen Suppentopf formirt; nur muß der Teig beim Boden so, wie an der Seite einen guten Finger dick bleiben. Wenn die Pastete gut geformt ist, wird erstens der Boden dick mit dieser Farce belegt, sodann die ausgelöste und farcirte Gans oder Indian darauf gethan, mit der übrigen Farce zugedeckt, und von oben wieder mit den Speckschnitten bedeckt, der Rand von der Pastete wird mit Eyern bestrichen, und von dem übrigen Teig ein Deckel darauf gemacht. Dann nimmt man ein dazu bestimmtes Zwickeisen, welches einer kleinen Zange ähnlich ist, und zwicket den Teig um und um ganz zierlich ein, damit die Pastete ganz gekraust aussieht; man bestreicht sie ebenfalls am Deckel mit Eyern, und bäckt sie in einem gut ausgeheizten und abgestandenen Ofen 3 oder 4 Stunden lang. Indem man sie aus den Ofen nimmt, so sorgt man, daß sie nicht zerbreche, sonst würde der beste Saft davon auslaufen. Ferner macht man oben an dem Deckel eine

kleine

kleine Öffnung, und schüttet ein gutes Glas Wein hinein, stellt sie in die Zugluft, damit sie bald abkühle; ehe sie aber ganz kalt wird, macht man indessen ein gutes Consumé oder Gelée von ausgelösten Beinen, ein Paar Kälberfüßen, 1 Pfund mageren Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, etwas Wurzeln und Zwiebeln mit Gewürznägeln besteckt, läßt dieses eine Weile dünsten, und füllet sodann gute Rindssuppe darauf, auch ein wenig Jus-Suppe, daß sie ganz bräunlicht wird, läßt sie ganz kurz einkochen, seihet sie durch ein Tuch, damit sie klar wird und sulzet, giebt sie sodann, ehe sie sulzet, in die Pastete bis auf zwei Finger hoch über die Farce, und läßt sodann alles vollends auskühlen. Hält man diese Pastete an einem kühlen und luftigen Orte, so kann man ein Paar Wochen davon essen. Pfeffer und Gewürznägeln können unter die Farce gegeben werden. Mit der einheimischen Farce wird es auf folgende Art gemacht: Es wird von einem Kalbsschlegel 3 Pfund Fleisch, 1 Pfund Speck oder Mark, Zwiebeln, Challotten und etwas Thimian genommen, und davon eine feine Farce gemacht, von 2 kr. Semmel die Rinde abgelöst, in guter Fleischsuppe geweigt, dann Salz und Pfeffer nebst etlichen Eyerdottern dazu gethan, und die Sauce von einem Kalbsbraten zum verdünnen genommen; sodann werden etliche Schnepfen oder Rebhühner ganz in Saft übergebraten, und ganz oder zerviertheilt zwischen die Farce in die Pastete gegeben. Champignons oder Trüffeln kann man desgleichen darunter mischen, sonst verfährt man

mit der Paſtete, wie vorhin gemeldet worden.

252. Eine Farcepaſtete.

Es wird eine gute Kalbsfarce nach Nro 5 gemacht, und mit ein Paar Eyern verrührt. Mann macht desgleichen ein Ragout von Braiſe und Euter, frickaßirt dieſes mit ein Paar Eyerdottern und Limonienſaft, macht einen mürben Teig nach Nro. 249, nimmt eine Paſtetenſchüſſel, und belegt den Boden derſelben mit Finger dickem Teig, giebt ſodann in die Mitte die Hälfte von der Farce darauf, das Ragout darein, und die andere Hälfte von der Farce darüber, formirt es ganz rund, rollt von dem übrigen Teige fingerbreite Streifeln mit dem Krapfenrädchen aus, und legt ſie über die Farce gleich einem Gitter darüber, daß noch überall die Farce dazwiſchen heraus ſieht, beſtreicht es mit Eyern, und bäckt es in der Röhre oder im Ofen. Eine Stunde vorher ehe man die Paſtete zur Tafel giebt, kann man ſie zwiſchen dem Gitter, wo die Farce heraus ſieht, wechſelweiſe mit Spargelköpfen und Krebsſchweifeln beſtecken, und gleich zur Tafel geben.

253. Fleckelpaſtete mit Schinken.

Von dem geſchnittenen Nudelteig nach Nro. 38, werden ganz kleine viereckigte Fleckeln geſchnitten, ſelbe in Waſſer abgeſotten, und wieder

mit

mit frischem Wasser abgeschwemmt, dann nimmt man 1 Pf. guten magern Schinken, hackt ihn recht fein, treibt ¼ Pfund Butter pflaumig ab, giebt 6 Eyerdotter, 2 ganze Eyer, und 1 Maaßl sauern Rahm darunter, nimmt sodann die Fleckeln und den aufgehackten Schinken, salzet alles, und füttert eine Casserolle mit mürbem Teig nach Nro. 249 aus, dann giebt man das Gerührte darein, macht einen Deckel von Teig darauf, und bäckt es eine Stunde im Ofen. Wenn die Pastete ausgebacken ist, (welches man probieren kann, wenn man mit einem Messer hinein sticht) so stürzt man sie heraus, kehrt sie wieder um, und giebt sie zur Tafel. Wenn man will, kann man auch ¼ Pfund aufgeriebenen Parmasankäs darunter geben, und die Pastete ohne einem Teigdeckel backen.

254. Pastete mit Kuttelflecken.

Nachdem die Kuttelflecke weich gesotten sind, werden sie ganz fein länglicht geschnitten. Auf 2 Pfund Kuttelflecke nimmt man ½ Pfund frischen Speck, und schneidet ihn klein gewürfelt; dann läßt man den Speck mit fein geschnittenen Zwiebeln, Schallotten und grüner Petersilie in einem Tiegel anlaufen, giebt die Kuttelflecke nebst ½ Maaßl sauern Rahm dazu, läßt alles dieses eine Weile zusammen kochen, schlägt 3 oder 4 Eyerdotter, und ein ganzes Ey daran, verrührt es damit, und läßt es abkühlen. Man füttert dann eine Casserolle mit mürben Teig aus, wie vorhin gemeldet,

giebt das Gerührte, wenn es vorher gesalzen ist, hinein, bäckt es eben wie in Nro. 253 gemeldet, und giebt sie zur Tafel.

255. Eine Kaiserpastete.

Man treibt ½ Pfund Butter recht pflaumig ab, rührt 16 Eyerdotter einen nach dem andern darein, dann 6 Eßlöffel voll süßen Rahm, und 6 gute Löffel voll Mundmehl dazu. Wenn alles gut verrührt ist, schneidet man ein Kalbspries und Euter, welches gut blanschirt ist, gewürfelt auf, und rührt es ebenfalls darunter, wie auch feine Limonienschalen, etwas Muskatennuß und ein wenig Salz, füttert eben auch eine Reifschüssel oder flache Casserolle mit Butter- oder mürben Teig aus, giebt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam eine Stunde in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie ausgebacken ist, wird sie von oben ganz zerspringen, dann stürzt man sie heraus, und giebt sie zur Tafel.

256. Kleine Butterpasteten mit Hachis oder Ragout.

Es wird ein Butterteig nach Nro. 247 gemacht, welcher einen starken Messer rücken dick ausgewalzet wird; dann werden mit einem Glase oder eigenem Pastetenstecher runde Blätter abgestochen, welche zur Hälfte auf ein Blech gelegt, mit Eyern bestrichen, und zur andern Hälfte mit einem

kleineren

kleineren Glase oder Stecher neuerlich ausgestochen. Von den nach diesen ausgestochenen kleinen Blättchen zurückgebliebenen Rändern legt man auf jedes der gröſsern Blätter einen, damit es hier den Rand und in der Mitte eine Höhlung formire, bestreicht sie wieder mit Eyern, und bäckt sie schön aus einer gut geheizten und abgestandenen Röhre heraus; die ganz kleinern Blättchen bäckt man auch besonders zu Deckeln, macht ein gutes Hachis nach Nro. 8, oder ein Ragout nach Nro. 9, füllet solches in die Höhlung der Pastetchen, und bedeckt jedes derselben mit dem zugehörigen Deckel.

257. Hachiswandeln.

Man macht einen Butter- oder sonst einen mürben Teig, nimmt kleine kupferne oder blecherne Wandeln oder Modelle, je nachdem man die Formen hat, schmieret sie gut mit Fett oder Schmalz aus, und füttert sie mit diesem Butter- oder mürben Teig aus. Man macht hierauf ein gutes Hachis von Kalbsbraten oder Gedünsteten mit Zwiebeln, Limonienschalen und Kapern, macht das Hachis wie nach Nro. 8, verbindet es mit einem Paar Dottern, und einigen Löffeln voll sauern Rahm, füllet die Wandeln damit ein, decket sie wieder mit Teig zu, bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre, stürzt sie aus den Wandeln, stellt die obere Seite auf die Höhe, und giebt sie zur Tafel.

Das Hachis kann auch von Geflügelbraten, etwas Schinken und Austern gemacht, mit Limonisaft gesäuert, und übrigens damit wie mit dem vorigen verfahren werden.

258. Eine Hachistorte.

Nachdem das Hachis wie vorgemeldetes gut zubereitet ist, wird ein Butterteig nach Nro. 248 gemacht, auf dem Boden ein einem Messerrücken dickes Blatt von Teig gelegt, so groß man die Torte haben will, und das Hachis, wenn es ausgekühlt ist, einem Finger dick darauf gestrichen, dann werden von dem Teige mit dem Krapfenrade ausgerollte Stengel gemacht, und in Form eines Gitters, desgleichen auch von außen ein Rand rund herum darauf gelegt; die ganze Pastete wird hierauf mit Eyern bestrichen, und ganz schnell herausgebacken.

259. Schinkenwandeln.

Man nimmt Wandeln, so viel man für 12 Personen vonnöthen hat, schmiert und füttert sie mit Butterteig aus, nimmt ein Pfund guten magern Schinken, hacket ihn recht fein zusammen, rührt ein Maaßl sauern Rahm mit 6 Eyerdottern und 4 ganzen Eyern ab, giebt gehackten Schinken und um 1 kr. geriebene Semmel dazu, rührt alles gut ab, füllet die Wandeln damit, bäckt sie ganz geschwind

aus

aus der Röhre, stürzt sie heraus, und giebt sie zur Tafel.

260. Ragoutwandeln.

Man nimmt um 3 kr. Mundsemmeln, löset die Rinde davon ab, schneidet sie sodann ganz klein gewürfelt auf, quirlt 8 Eyerdotter und ein Maaßl süßen Rahm in einem Hafen ab, und giebt es an die aufgeschnittene Semmelbröckeln, macht von 2 Kalbspries und 2 Euter, welche gut blanschirt sind, ein Ragout nach Nro. 9, und giebt es auch darunter. Man kann auch klein geschnittene Krebsschweifeln und Spargel oder Karfiol darunter geben, mischt alles dieses, so es gesalzen, gut untereinander, füttert Wandeln oder Modelle, soviel man braucht, mit Butterteig aus, füllet das Abgerührte ein, stellt sie mit dem Teig zugedeckt in die Röhre, bäckt sie, stürzt sie alsdenn heraus, und giebt sie zur Tafel.

261. Kalbskopfwandeln.

Wenn ein Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Knochen ab, und schneidet es klein gewürfelt auf; dann rührt man ein gutes Maaßl sauern Rahm in einer Schüssel ab, giebt 8 Eyerdotter darein, und von 4 Eyern schlägt man das Weiße zu Schnee, und rührt es ebenfalls darunter; man giebt ferner 4 Löffel voll Mundmehl dazu, salzet alles, giebt fein geschnittenes

Peter-

Petersilienkraut und Schnittlauch darein, füttert wieder soviel Wandeln, als man für 12 Personen braucht, mit Butterteig aus, füllet sie mit dem Abgerührten ein, und bäckt es unzugedeckt in der Röhre eine halbe Stunde lang; dann giebt man sie zur Tafel wie die vorigen.

262. Nierenwandeln.

Man macht ein Beschamell nach Nro. 11, rührt dieses mit 8 Eyerdottern und mit dem Schnee von 6 Eyern recht pflaumig ab, schneidet eine fette gebratene Kalbsniere würflicht, rührt sie nebst Salz und fein geschnittenen Limonienschalen darunter, und verwendet dies zur Fülle in die Wandeln, die übrigens, wie die vorgehenden behandelt werden.

263. Crême-Wandeln.

Nachdem man 12 oder 14 Wandeln gut ausgeschmiert, und mit Butterteig ausgefüttert hat, so drückt man weiches Papier gut zusammen, in der Form, daß man die ausgefütterten Wandeln damit ausfüllen kann, giebt auch oben einen Deckel von Butterteig darüber, und bäckt sie, nachdem sie vorher mit Eyern bestrichen worden, kühl aus der Röhre; wenn sie ausgebacken sind, nimmt man den Deckel ab, das Futter heraus, und macht indessen eine Limoniencreme dazu: Man nimmt 1 Maaß süßen Rahm, rührt 10 Eyerdotter mit 4 Löffel voll Mundmehl fein ab, giebt

den

den süßen Rahm daran, wie auch ¼ Pfund Zucker, welcher vorher auf 4 Limonien gut abgerieben worden ist; dies rührt man auf einer Glut ab, bis es anfängt dick zu werden, füllet sodann die ausgebackenen Wandeln damit, deckt sie wieder mit dem Deckel zu, läßt sie noch einige Minuten in einer Röhre, bis die Crême ganz dick ist, und dann giebt man sie, wie die vorigen zur Tafel. Man kann auch statt Limoniencreme, Chokolade- oder Vanillecreme darein geben; bei der Chokoladecreme werden anstatt den Zucker an Limonien abzureiben, 2 Tafeln Chokolade fein aufgerieben, und darunter gerührt; bei der Vanillecreme wird nur ein Stengel Vanille fein gestoßen, und mit der Crême verkocht.

264. Erdäpfelwadeln.

Es werden etliche gute mehlichte Erdäpfel gesotten, abgeschält, und auf dem Reibeisen aufgerieben; sodann wird ¼ Pfund fein gestoßener Zucker mit 8 Eyerdottern in einem Hafen abgetrieben, das Klare von den 8 Eyern zu Schnee aufgeschlagen, und nachdem die Eyerdotter eine halbe Stunde gerührt sind, so giebt man den Schnee darunter, und rührt beides zusammen ein wenig; dann giebt man ein halbes Pfund von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, rührt die Masse abermals ein wenig, und giebt ½ Quintel gestoßenen Zimmt darein, schmiert die Wandeln, so viel man ihrer braucht, gut mit Butter aus, und besäet sie mit fein geriebener Semmel, füllet jedes mit dem

Ab-

Abgerührten nicht gar voll an, und backet es ganz kühl aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, so stürzt man sie heraus, und giebt sie warm oder kalt, ein wenig mit Zucker bestreut, zur Tafel.

265. Erbsenwandeln.

Mann siedet ein Maaßl Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann; treibt ¼ Pfund Butter pflaumig ab, rührt auch ½ Pfund von diesem durchgetriebenen Erbsenmark darunter, rührt 8 Eyerdotter daran, und von 6 Eyern den Schnee, um 1 kr. feine Semmelbröseln, Zucker und Zimmt nach Belieben darein, schmiert die Wandeln mit Butter aus, und bestreut sie mit Bröseln, giebt das Gerührte hinein, ohne sie jedoch damit ganz voll zu machen, bäckt sie wie die vorigen, und giebt sie warm zur Tafel.

266. Kleine Krebspasteten oder Wandeln.

Man macht ein Krebsschöttel nach Nro. 12, auch ¼ Pfund Krebsbutter nach Nro. 14, rührt diese recht pflaumig ab, und das Schöttel darunter, schlägt 6 Eyerdotter, und 3 ganze Eyer daran, rührt alles recht pflaumig ab, thut noch um 1 kr. geriebene Semmel hinzu, und salzet es; dann nimmt man einen Butter- oder mürben Teig, walzet Flecken einen Messerrücken dick aus, breitet ihn auf ein Blech, stellt die Form darauf,

drückt

drückt sie in den Teig ein, und giebt ein wenig von dem Gerührten darein. Sodann wird ein Ragout von Pries und Krebsschweifeln mit einem Dotter legirt, oben darauf wieder von dem Gerührten soviel gegeben, daß die Form nicht ganz voll, und endlich nicht zu heiß aus der Röhre gebacken wird; wenn man will, kann man auch dieses Ragout, oder nur kleingeschnittene Krebsschweifeln allein darunter rühren, und in ausgefütterten Wandeln backen, wie die vorigen. Wenn sie gebacken sind, schneidet man den Teig um die Form herab, und zieht letztere heraus, giebt das Gebackene auf die Schüssel, und warm zur Tafel.

267. Reißpastete in Reifeln.

Man kochet $\frac{1}{4}$ Pfund Reiß in der Milch ganz trocken ein, treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht pflaumig ab, nimmt 8 Eyerdotter und von 6 Eyerklar den Schnee, rührt dieses zusammen wieder ganz pflaumig ab, salzet es mäßig, giebt ein wenig Muskatennuß darein, schmiert, und besäet übrigens die Reifeln mit Bröseln, wie die vorigen, setzet sie auf mürben Teig, und giebt von dem Gerührten hinein, dann ein wenig Ragout, und oben darauf wieder von dem Gerührten. Man bäckt es sonach in der Röhre, zieht die Reifeln heraus, und giebt sie warm zur Tafel.

268 Milchrahm = Wandeln.

Es wird von 3 kr guten Mundsemmeln die Rinde abgelöst, die Semmeln fein gewürfelt aufgeschnitten, sodann ½ Maaß süßer Rahm mit 9 Eyerdottern abgequirlt, und an die aufgeschnittene Semmeln, gegeben. Auch wird abgekochter Spargel oder Karfiol klein aufgebröckelt, wie die Semmeln, und um 6 kr. Mark darunter gerührt; sodann werden die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit diesem Gerührten gefüllt, und in einen Tiegel gestellt, worin ein wenig siedendes Wasser ist, das nur bis an die Hälfte der Wandeln geht. Man läßt es nun zugedeckt auf einer Gluth ganz langsam sieden, und im Dunst aufgehen; wenn die Wandeln vollends ausgesotten sind, stürzt man sie auf die Schüssel heraus, giebt eine Sauce mit süßem Rahm, einem Stückchen Butter und 1 Löffel voll Mehl daran, und läßt sie gut aufkochen.

269. Einen mürben Strudel mit Weinbeeren und Zibeben.

Man macht ein Hachis von Kalbsbraten oder Nieren mit Weinbeeren, Zibeben und feinen Limonienschalen. Wenn alles recht fein geschnitten ist, so läßt man es in Butter anlaufen, schlägt ein Paar ganze Eyer daran, macht einen mürben Teig nach Nro. 249, walzet einen länglichten Fleck aus, ungefähr einen Finger dick, giebt auf einer Seite nach der Länge das Hachis darauf

auf, beschmiert dann die äußere Seite herum mit Eyern, und schlägt die andere Seite vom Teig darüber, drückt sie am Rande allenthalben mit dem Daumene an, bestreicht den Teig mit Eyern, formiret ihn zu einer Schlange oder Schnecke, giebt ihn auf ein Blech, bäckt ihn in der Röhre, und giebt ihn dann warm zur Tafel.

270. Eine Markmelone zu machen.

Man stößt ½ Pf. Mandeln, wie auch ½ Pf. Zucker ganz fein, giebt es in einen Hafen, schlägt 16 Eyerdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde lang, schlägt dann von 12 Eyern einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schneidet ferner ¼ Pf. Mark klein gewürfelt, rührt es ebenfalls darunter, und untermischt zugleich 6 Loth klein geschnittenen Citronat. Man schmiert dann ein großes Melonenmodell mit Butter, und füttert es mit Butterteig aus, giebt das Gerührte darein, füllet es nicht gar voll an, und bäckt es eine gute Stunde in einem ganz abgekühlten Ofen oder Röhre, stürzt es heraus, und giebt es schnell zur Tafel.

271. Eine Ragoutmelone.

Man schälet um 3 kr. Mundsemmel aus der Rinde; quirlt 9 Eyerdotter mit 1 Maaßl süßen Rahm ab, giebt es an die Semmeln, schneidet auch ¼ Pf. Mark darunter, ferner ein Ragout

von

von Pries und Euter, auch Spargel und Karfiol, mischet alles untereinander, und salzet es ein wenig, füttert ein Melonenmodell mit Butterteig aus, und giebt das Abgerührte darein; man bäckt es ganz kühl aus der Röhre heraus, und giebts sogleich zur Tafel.

272. Eine Krebsmelone.

Man macht ein Krebsschöttel von 12 Krebsen und 8 Eyern nach Nro. 12, auch ½ Pf. Krebsbutter, rührt die Butter mit dem Schöttel recht pflaumig ab, giebt um 2 kr. abgeschälte Semmel in Milch geweicht, und gut ausgedrückt, dazu, schlägt 6 Eyer eines nach dem andern und 2 Dotter daran, rührt es gut zusammen, giebt auch kleine Krebsschweifeln darunter, wie auch etwas Spargel, ein wenig Salz und Zucker, dann etwas Mußkatennuß darein, füttert eben auch das Melonenmodell mit Butterteig aus, giebt das Gerührte darein, und bäckt es ganz langsam; es wird sodann wie voriges herausgestürzt, und zur Tafel gegeben.

273. Markwandeln auf eine andere Art.

Man kocht ½ Pfund Mark in einem halben Maaß Milch bis die Milch ganz eingekocht ist, sodann streicht man es durch ein Sieb, damit das Beinwerk davon kommt, weicht um 2 kr. abgeschälte Semmel in der Milch ein, und drückt sie aus,

aus, trocknet dieses in einer Pfanne auf der Glut ab, wie einen Brandteig, rührt es mit dem Mark ab, bis es ganz fein und kalt wird, schlägt 8 Eyerdotter daran, und von 6 Eyern den Schnee, 4 Loth klein gestoßene Mandeln, auch 6 Loth gestoßenen Zucker darunter, und 2 Loth klein geschnittenen Citronat, rührt alles gut untereinander, und füttert die Wandeln oder Modelle mit Butterteig aus, füllet sie mit dem Gerührten an, bäckt es kühl heraus, und giebt es warm zur Tafel.

Verschiedene Puddings oder Einbund zu machen.

274. Einen englischen Pudding mit Chaudeau.

Man schält von 3 kr. Mundsemmeln die Rinde ab, und schneidet sie klein gewürfelt auf, quirlt 4 Eyerdotter mit einem halben Maaßl süßen Rahm ab, und giebt es an die aufgeschnittene Semmel; hierauf treibt man 12 Loth Butter ab, rührt 8 Eyerdotter, einen nach dem andern darein; von 6 Eyern wird das Weiße zu einem Schnee abgeschlagen, und auch darunter gerührt, von $\frac{1}{4}$ Pf. Zibeben werden die Körner ausgelöst, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeere werden sauber gewaschen, und ge-

klaubt

klaubt, dann alle beide Gattungen darunter gerührt, ¼ Pfund Zucker wird auf Limonien abgerieben, fein gestoßen, und mit den angeweichten Semmelbröckeln darunter gerührt, dann nimmt man noch um 1 kr. feine Semmelbröseln darunter, und staubt ein kleinwenig Mehl daran, schmieret eine Ecke von einer Serviette dick mit Butter, und giebt das Abgetriebene darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu nahe an dem Gerührten, denn es muß zum Auflaufen Raum haben; indessen muß aber schon das Wasser in einem Hafen sieden; man salzet es ein wenig, und giebt den Einbund hinein, läßt ihn sodann bei einander eine und eine halbe Stunde zugedeckt sieden, wendet ihn ein Paarmal mit der Serviette um, macht, bevor man ihn anrichtet, einen Chaudeau oder Weinsauce, nimmt 6 Eyerdotter in einem Hafen, 1 Quart Wein dazu, ein Stück Zucker auf Limonien abgerieben, etliche Tropfen Limoniensaft, und läßt dieses auf einer Gluth unter beständigem Quierlen zusammen gehen. Wenn es schäumt und dicklicht wird, stellet man es vom Feuer, giebt den Pudding oder Einbund aus der Serviette auf die Schüssel, den Chaudeau darüber, und giebt ihn sogleich zur Tafel.

275. Einen wällischen Pudding abgeschmalzen.

Man reibt für 2 kr. Mundsemmel, schlägt 6 Eyer daran, nimmt ¼ Pf. Mandeln, welche geschält

geschält und länglicht geschnitten werden, ¼ Pf. ausgelöste und geschnittene Zibeben, und ¼ Pf. klein geschnittenes Mark dazu; alles dieses wird sammt 4 Loth Zucker unter die Semmelbröseln und Eyer gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, und wie der vorige Pudding in Wasser gesotten. Bei dem Anrichten nimmt man ihn aus der Serviette, giebt ihn auf die Schüssel, macht mit einem Messer kreuzweise etliche Schnitt von oben hinein, streut Zucker und Zimmt darauf, gießt heiße Butter darüber, und giebt ihn zur Tafel.

276. Einen Reißpudding.

Man läßt ¼ Pf. Reiß in der Milch so lange kochen, bis daß er aufschwillt, seihet die übrige Milch davon, treibt ¼ Pfund Butter recht pflaumig ab, schlägt 6 ganze Eyer, eines nach dem andern daran, und verrührt jedes gut, giebt ¼ Pf. klein geschnittenes Mark, 4 Loth Zucker, und um 3 kr. Zimmt darein, verrührt dieses zusammen gut, giebt nur soviel geriebene Semmel dazu, damit es zusammen hält, bindet es in eine geschmierte Serviette, und legt es in siedende Milch. Wenn der Pudding nach einer Zeit, wie oben unter Nro. 274 angegeben worden, ausgesotten ist, wird er auf die Schüssel gegeben, und folgender Chaudeau darüber gegossen. Man nimmt 1 Quart süßen Rahm und 6 Eyerdotter, und quirlt es mit einem Stück Zucker solange, bis es bei einer Gluth dicklicht wird.

277.

277. Einen Lungen= oder Gekröspudding.

Man schält von 3 kr. Semmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, treibt 12 Loth Butter recht pflaumig ab, rührt 8 Eyer, eines nach dem andern darein, drückt die Semmel gut von der Milch aus, rührt sie nach und nach darunter, schneidet eine kälberne Lunge ohne Herz ganz klein, oder ein ausgedriestes Gekrös mit Zwiebeln und Petersilienkraut, rühret es auch darunter, salzet es, und verfährt mit dem Einbinden und Sieden im Wasser wie bei den vorigen. Bei dem Anrichten giebt man eine gute Limoniensauce nach Nro. 61, oder eine Sauce blanche nach Nro. 54 darüber, und giebt ihn zur Tafel.

278. Einen Fischpudding.

Man reibt von 3 kr. Mundsemmeln die Rinde ab, und schneidet die Semmel zu feinen Schnitten auf, wie zu einem Schmarrn, nimmt 4 ganze Eyer und 4 Dotter, dann 1 Quart süßen Rahm, quirlt es gut ab, und giebt es an die Semmeln. Man nimmt ferner 1 Pf. guten Fisch, (Karpfen oder Hecht) dünstet ihn in Butter, Petersilien und Essig, zupfet ihn dann zu kleinen Bröckeln auf, nimmt die Gräthen davon, und mischt den Fisch unter die Semmel, giebt noch $\frac{1}{4}$ Pfund ganz klein geschnittenes Mark dazu, staubt nur wenig Mehl daran, salzet und bindet es wie die vorigen in eine geschmierte Serviette, und giebt es in siedendes Wasser, welches vorher gesalzen wor-

den.

Nach einer Stunde wird der Pudding hinlänglich gesotten seyn; man legt ihn alsdenn auf eine Schüssel, macht übers Kreuz um und um Einschnitte, aber nicht ganz durch, streut aufgeriebenen Parmasankäs darauf, schmalzet heiße Butter darüber, und giebt ihn gleich zur Tafel.

279. Einen Erdäpfelpudding mit Schinken.

Man siedet gute mehlichte Erdäpfel, schält und reibt 1 Pfund davon auf dem Reibeisen auf, treibt 12 Loth Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, schlägt 4 Eyerdotter und 6 ganze Eyer nach und nach darein, giebt die geriebenen Erdäpfel, wie auch 1 Pf. klein geschnittenen guten Schinken, um 1 kr. geriebene Semmel, und ein klein wenig Mehl dazu, salzet es, und legt es in eine geschmierte Serviette. Uebrigens wird mit dem Sieden nach Nro. 278 verfahren, der Pudding auch mit Käse bestreut, und mit Butter abgeschmalzen, dann zur Tafel gegeben.

280. Einen Schinkenpudding mit Citronat.

Man reibt von 6 kr. mürben Semmeln die Rinde ab, und schneidet das übrige zu runden Schnitten auf, giebt 6 Eyerdotter und 1 ganzes Ey in einen Hafen, quirlt es gut mit einem halben Maaßl süßen Rahm ab, und giebt es an die Semmelschnitte, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken fein auf, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Mark und 6 Loth Citro-

nat, jedes besonders, nimmt dann eine Casserolle nach Proporzion der Masse, schmiert diese mit Butter aus, füttert sie mit einem ganzen Kalbsnetz aus, und fängt an lagweise alles hinein zu richten; erst folgt eine Lage von den Semmelschnitten, sodann etwas Mark, Schinken und Citronat, darauf ein wenig Zucker, dann wieder Semmelschnitten, und wieder Mark, Schinken und Citronat, wie vorhin, bis alles eingeschichtet ist. Zuletzt giebt man die noch übriggebliebene Sauce von Rahm und Eyern, worin die Semmelschnitten gelegen sind, daran, und dann etwas Zucker darauf, deckt es mit dem andern Theile des Netzes zu, und bäckt es in einer nicht zu heißen Röhre eine Stunde lang. Bei dem Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, und giebt ihn zur Tafel.

281. Eine wälsche Polenta mit Käse.

Man nimmt das dazu bestimmte Polenta- oder Gugrutzmehl, und setzt in einer Pfanne 2 Maaß Wasser mit Salz auf das Feuer; wenn es siedet, kocht man von diesem Mehl, welches einem Gries ähnlich, aber gelblicht ist, soviel ein, bis es ein recht dicker fester Teig wird, arbeitet diesen mit einem Löffel so fein als möglich, legt ihn sodann auf ein Brett heraus, und formirt ihn zu einem runden Ball, schlägt ihn in eine Serviette, und läßt ihn eine Stunde lang stehen; sodann nimmt man einen starken Zwirnsfaden, schneidet damit

einen

einen Messerrücken dicke Scheiben oder Schnitten herab, schmiert eine Casserolle oder Böck dick mit Butter aus, besäet sie mit geriebenem Parmasankäse, giebt immer eine Scheibe von der Polenta, und wieder eine Lage geriebenen Käse mit aufgezupfter Butter hinein, und so fährt man fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Schicht mit Käse bedeckt ist; dann bäckt man es in einer starken Hitze eine Stunde lang. Bei dem Anrichten seihet man die Butter ab, macht das Gebackene mit einem Messer um und um los, stürzt es heraus, und giebt es zur Tafel. Eigentlich sollte es lichtbraun aussehen, und eine resche Kruste bekommen.

282. Eine Erdäpfelpolenta.

Erst macht man einen Erdäpfelpudding mit Schinken nach Nro. 279; wenn er ausgesotten und abgekühlt ist, so schneidet man eben auf die vorige Art Schnitte oder Scheiben, richtet die Polenta ein, und bäckt sie wie die wälsche Polenta nach Nro. 281.

283. Einen wälschen Reiß.

Man wäscht 1 Pfund schönen weißen Karoliner Reiß, und kocht ihn im siedenden Wasser solange, bis die Körner ganz groß, und leicht zu zerdrücken sind; sodann seiht man das schleimichte Wasser davon ab, schwemmt ihn noch etlichemal mit kaltem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr

weiß wird, und seihet ihn sodann gut ab. Vor dem Anrichten wird der Reiß in einem Tiegel mit ¼ Pf. Butter gelegt, dann gesalzen und gepfeffert. Wenn er über und über heiß ist, giebt man ½ Pf. aufgeriebenen Parmasankäse daran, und läßt ihn ein wenig aufkochen; wenn nun der Käse sich spinnt, richtet man den Reiß an, giebt noch heiße Butter darüber, und dann die Speise zur Tafel.

284. Wälsche Maccaroni.

Diese sind vom Nudelteig in der Form einer kleinen hohlen Röhre. Die Neapolitanischen sind zum folgenden Gebrauch am besten: Man kocht sie in siedendem Wasser, bis sie weich sind, kühlt sie in kaltem Wasser ab, seiht sie gut aus, giebt sie sodann in eine Rein, und auf 1 Pf. Maccaroni ½ Pf. Butter, ½ Pf. Käse, und um 2 kr. Zimmt. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Reiß.

285. Maccaroni mit Käse und Fleisch.

Man kocht von den Maccaroni wie vorhin gemeldet, nur ½ Pf. Hat man ein Stück übriggebliebenes Boeuf à la mode-Fleisch, nebst einer Sauce davon, so beschmiert man eine Schüssel mit Butter, schneidet das Fleisch zu kleinen langen Schnitten, giebt dann immer eine Lage Maccaroni, und eine Lage Fleisch mit aufgeriebenen Käse und Butter dazwischen. Zuletzt, wenn alles eingelegt ist, giebt man eine kurze Sauce von dem

dem Boeuf à la mode darüber, bestreut es nochmals mit Käse, läßt es eine viertel Stunde lang in der Röhre aufkochen, und giebt es zur Tafel.

Verschiedene Pfanzeln und andere Nebenspeisen.

286. Nierenpfanzeln zu machen.

Man nimmt zwei kleine oder eine große überbratene Kalbsniere sammt dem Fett, schneidet sie recht klein gewürfelt auf, schneidet auch um 3 kr. Mundsemmeln, von welchen die Rinden abgerieben sind, eben klein gewürfelt auf, schlägt in einen Hafen 6 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, quirlt sie mit $\frac{1}{2}$ Maaßl süßen Rahm gut ab, und giebt es an die Semmelbröckeln; dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln quellen, und schneidet sie länglicht, wäscht $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeere ab, und $\frac{1}{4}$ Pfund Zibeben nebst 4 Loth Zucker, und von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, giebt alles unter die Semmeln, schmiert eine Casserolle dick mit Butter, und füttert sie mit einem Kalbsnetz aus, giebt die Masse sammt der Sauce hinein, und bäckt es eine gute Stunde in einer nicht gar zu heißen Röhre; wenn es gebacken ist, stürzt man es heraus, und giebt es zur Tafel.

287. Ein Leberpfanzel.

Man treibt ¼ Pf. Butter pflaumig ab, hackt ½ Pf. kälberne Leber fein, streift davon das häutige aus, und treibt es unter die Butter; dann werden um 2 kr. Semmeln in die Milch geweicht, ausgedrückt, und auch darunter gerührt; ferner werden 8 Eyerdotter, und von 6 Eyern der Schnee, ¼ Pf. Weinbeere und Zibeben, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit etwas Zucker, klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, und etwas wenig gestoßnen Gewürznägeln gut darunter gerührt. Hierauf schmiert man eine Casserolle oder Böck gut aus, besäet sie mit Bröseln, giebt das Angemachte hinein, und bäckt es in der Röhre, oder macht unten und oben Gluth. Wenn es gebacken und herausgestürzt ist, giebt man es trocken mit Zucker besäet zur Tafel, oder man macht Schnitte davon, und läßt diese in Wein und Zucker aufkochen, oder macht nach Belieben eine Sauce darüber.

288. Ein Bratenpfanzel in einer Sauce.

Hiezu wählt man übriggebliebenen Kalbsbraten, oder etwas von Geflügel, hacket oder schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen und Petersilienkraut zusammen, treibt sodann ¼ Pf. Butter recht pflaumig ab, rührt 8 Eyerdotter, um 2 kr. geriebene Semmel, und von 8 Eyern den Schnee darunter, mischt sodann den gehackten Braten, ein wenig Salz und Muskatennuß, auch

etliche

etliche Löffel voll süßen Rahm dazu, und wenn alles gut verrührt ist, bäckt man es wie das andere nach Nro. 287, schneidet es in Streife, giebt es auf die Schüssel, macht eine ganz dünne Butterfauce nach Nro. 62 darüber, und giebt es zur Tafel.

289. Ein Krebspfanzel.

Man macht eine Krebsbutter nach Nro. 14, treibt davon ¼ Pfund ab, macht auch ein Krebsschöttel nach Nro. 12 von 4 Eyern, rührt dieses nebst der Butter gut ab, schlägt 6 ganze Eyer und 2 Dotter daran, rührt auch um 2 kr. Semmelbröseln, etliche klein geschnittene Krebsschweifel, eine Hand voll gestoßene Mandeln, einige Löffel voll süßen Rahm, und Zucker nach Belieben darunter, bäckt es wie die vorigen, stürzt es heraus auf die Schüssel, besteckt es mit länglicht geschnittenen Mandeln, gießt eine süße Rahmsauce mit Krebsbutter darüber, und giebt es zur Tafel.

290. Ein süßes Nudelpfanzel.

Man macht ordinäre geschnittene Nudeln, oder nimmt feine Maccaroni, kocht davon ¼ Pfund in einer guten Milch ein, ohne jedoch die Milch ganz verkochen zu lassen, schüttet sie auf eine Schüssel, und läßt sie abkühlen; man treibt sodann ¼ Pf. Krebsbutter ab, schlägt 6 Eyer, eines nach dem andern daran, giebt Zucker und Zimmt nach Belieben darein, wie auch etliche klein geschnittene

schnittene Krebsschweifel, schmiert hierauf eine Casserolle mit Krebsbutter aus, besäet sie mit Bröseln, giebt dann immer eine Lage von den gekochten Nudeln, und eine Lage von dem Abgerührten hinein, damit fährt man fort, bis alles eingelegt ist, bäckt es sodann in der Röhre, wie die vorigen, und giebt es trocken zur Tafel.

291. Ein Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce.

Man macht geschnittene Nudeln von 2 Eyern, kocht selbe, und schwemmt sie mit kaltem Wasser ab, macht eine gute Kalbsfarce von 1 Pf. Fleisch, treibt diese Farce mit 6 Eyern ab, legt die Nudeln hinein, und rührt 4 oder 6 Loth zerlassene Butter darunter, fügt Salz und Muskatennuß dazu, schmiert ein Modell oder eine Casserolle dick mit Butter aus, giebt das Gerührte darein, stellt es in siedendes Wasser, deckt es zu, und läßt es im Dunste aufgehen; man muß aber sorgen, daß das Wasser nicht einsieden kann; wenn die Speise ausgesotten ist, stürzt man sie auf die Schüssel, und gießt eine kräftige, aber kurze Jus-Suppe darüber, und giebt sie zur Tafel.

292. Bratenschöttel mit Sauce.

Man schneidet ein überbratenes Kalbs- oder Geflügelfleisch mit etlichen Limonienschalen recht fein,

fein, schlägt 8 Eyer in einen Hafen, und gießt 1 Maaßl süßen Rahm dazu, legt das Gebratene hinein, rührt oder quirlt alles gut untereinander, legt ein Stück Butter in eine Pfanne, läßt sie zergehen, giebt das Abgerührte hinein, rührt es auf dem Feuer ab, bis es zusammen geht: wenn es anfängt fest zu werden, schüttet man es in einen tiefen Seiher oder Durchschlag heraus, drückt es mit einem Löffel ganz fest hinein, damit das Wasser gut abläuft, stürzt es sodann auf die Schüssel heraus, besteckt es recht dick mit länglicht geschnittenen Mandeln, macht eine süße Rahmsauce nach Nro. 64 darüber, stellt es noch ein wenig in die Röhre, und giebt es sodann zur Tafel.

293. Nöckerln von übriggebliebenen Braten in einer Buttersauce.

Man nimmt übriggebliebenen Braten, hackt ihn fein, löset von 2 kr. Semmeln die Rinde ab, weicht die Semmel in die Milch ein, und drückt sie aus, treibt ¼ Pf. Butter ab, giebt die Semmel dazu, schlägt 5 Eyer daran, legt den Braten darunter, salzt ihn ein wenig, und setzt in einem flachen Tiegel ein Stück Butter auf: wenn sie heiß ist, schlägt man mit einem Eßlöffel von dem Abgerührten große Nöckerln hinein, läßt sie um und um eine schöne Rinde anbraten, und wenn sie ganz bräunlicht sind, macht man eine Buttersauce, legt sie darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und giebt sie zur Tafel.

294. Eine gesottene oder in Dunst aufgegangene Reißspeise.

Man läßt ¼ Pfund Reiß in einer guten Fleischsuppe recht dick einkochen, treibt ½ Pfund Butter pflaumig ab, vermischt selbe mit Reiß zusammen, schlägt 8 Eyer und 2 Dotter, eines nach dem andern daran, schneidet 2 Pries und 2 Euter zu einem Ragout, rührt dies auch darunter, schmiert ein Modell oder eine Büchse mit einem Deckel, welche man in siedendes Wasser hängt, gut mit Butter aus, legt hin und wieder einige Blätter von Petersilienkraut hinein, giebt das Abgerührte darauf, stellt oder hängt das angefüllte Modell in einen Tiegel mit siedendem Wasser, und läßt es in Dunst aufgehen; wenn es hinlänglich gekocht hat, wozu es wenigstens einer Stunde bedarf, giebt man auf die Schüssel, in der man es anrichten will, eine kurze Butterfauce, stürzt die Reißspeise darauf, und giebt sie zur Tafel.

295. Eine in Dunst aufgegangene Krebsspeise.

Man löset von 4 kr. Semmeln die Rinde ab, und weicht sie in süßer Milch ein; indessen macht man ½ Pf. Krebsbutter, nimmt davon 12 Loth, treibt sie ab, drückt die Semmel aus, trocknet sie auf der Gluth ab, rührt sie mit der Krebsbutter zusammen, und schlägt 8 Eyerdotter daran, das Weiße von 6 Eyern wird zu Schnee geschlagen,

und

und darunter gerührt, dann werden noch einige geschnittene Krebsschweifel, und, so man es hat, ein Ragout von Kalbspries oder Euter nebst 4 Loth gestoßenen Zucker, und ein wenig Salz hinzu gethan; dann schmiert man ein Modell oder eine Büchse dick mit Krebsbutter aus, legt hin und wieder ein Blatt von grüner Petersilie, und giebt das Gerührte hinein, setzt das Modell in siedendes Wasser, wie voriges, deckt es zu, und läßt es eine Stunde darin aufgehen; wenn es ausgekocht ist, macht man eine süße Rahmsauce mit Krebsbutter, ein wenig Zucker und Zimmt, giebt sie auf eine Schüssel, und stürzt die Speise darauf.

296. Eine gesottene Speise mit drei Farben.

Man macht erstens eine gerührte Reißspeise nach Nro. 294, nimmt hiezu eine tiefe Büchse oder Casserolle, schmiert sie mit Butter aus, und giebt das Gerührte hinein, nur bleibt das Ragout weg, und kömmt statt dessen Zucker und Zimmt hinzu. Zweitens macht man eine Krebsspeise nach Nro. 295, legt eine Oblate auf die Reißspeise, bedeckt sie ganz damit, und giebt sodann die Krebsspeise darauf. Drittens macht man ein Beschamell nach Nro. 11, verrührt es mit 5 oder 6 Eyern, giebt Zucker und einige gestoßene Mandeln daran, färbt es mit Spinattopf nach Nro. 15 schön grün, legt wieder Oblaten auf die Krebsspeise, und giebt sodann das grüne Beschamell darauf; die Büchse oder das Modell darf von

diesen

diesen 3 Sorten nur so hoch angefüllt werden, daß oben noch 3 bis 4 queere Finger breit leerer Raum bleibe. Man läßt es sodann in siedendem Wasser im Dunst aufgehen, ungefähr 1½ Stunde sieden, und wenn es ganz fertig ist, stürzt man es heraus, und giebt es sogleich zur Tafel.

297. Eine gesottene Beschamellspeise.

Man macht ein Beschamell nach Nro. 11, verrührt es mit ¼ Pf. Butter, 8 Eyerdottern und mit dem Schnee von 6 Eyern recht gut, giebt eine Hand voll gestoßene Mandeln, und Zucker nach Belieben darunter; oder wenn man den Zucker weglassen will, kann man auch Ragout darunter nehmen, giebt das Abgerührte in eine Büchse oder Modell, läßt es im Dunst aufgehen, und richtet es sodann trocken oder in süßer Rahmsauce an.

298. Eine gebackene Reißspeise mit Ragout.

Man kocht ½ Pf. Reiß in einer guten fetten Jus-Suppe ganz weich, doch so, daß er noch ganz ist, und kurz einkocht, schüttet ihn hierauf in eine Schüssel heraus, schlägt ein Paar Eyer daran, verrührt und salzt es, schmiert sodann eine Casserolle dick mit Butter, spalirt sie mit einem Theil von der Reißmasse so aus, daß in der Mitte eine Höhlung bleibe, worin ein Eingemachtes von Lamms- oder Kalbsfleisch in kleinen Stückchen mit kurzer Petersiliensauce gelegt wird. Man deckt

deckt es sodann wieder mit Reiß zu, bäckt es eine Stunde in der Röhre, stürzt es auf die Schüssel heraus, gießt eine kurze Petersiliensauce hinzu, und giebt es zur Tafel.

299. Eine gebackene Salmispeise mit einer Sauce.

Dazu wird ein wenig Lungen- oder Lendenbraten von Wild, auch ein Kalbsmilz genommen, von der Haut ausgestreift, ferner noch dazu ein Stück Leber, besonders von Geflügel, ¼ Pfund Mark oder Speck, ein wenig Zwiebel und Schallotten, auch Limonienschalen und Basilikum gegeben, dieses alles recht fein zusammen geschnitten, und um 1 kr. in Wein eingeweichte Semmel darunter genommen; dann legt man diese Farce in eine Schüssel, rührt sie mit 3 Eyern, ein wenig Zucker, und sehr wenig Salz und Gewürznägeln ab; und wenn alles gut verrührt ist, schmiert man eine Casserolle dick mit Butter aus, besäet sie mit Bröseln, giebt das Gerührte darein, und bäckt es in der Röhre eine Stunde hindurch. Wenn es hinlänglich gebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel heraus, und giebt eine Sauce auf folgende Art darüber: Man macht eine kurze braune Sauce mit einem Stückchen Zucker, und einem Löffel voll Mehl, einem wenig Jus- Suppe und Limoniensaft, gießt ein wenig Taubenoder Hühnerblut daran, läßt es damit ein wenig aufkochen, und giebt es sodann über die gebackene Speise ganz darüber; darnach besteckt man es um

und

und um mit gebackenen Mandeln, wie in Nro. 222 beschrieben ist. Man kann auch nach Belieben eingemachte Tauben in Blut gedünstet, oder Wildtauben oder Enten mitten unter die Farce hinein geben, und mit backen.

300. Gebackene Muschelkücheln mit Salmi.

Man bereitet einen mürben Teig von ¼ Pf. Butter, knetet ihn in ½ Pf. Mehl ganz blätterricht, salzet ihn, und macht ihn sodann mit 3 Eyerdottern, und übrigens mit sauern Rahm an, schlägt ihn zusammen, und walzet ihn ein Paarmal, wie den Butterteig, treibt ihn dann einen Messerrücken dick aus, schneidet runde Flecken davon, und bindet selbe über einen Seih- oder Schaumlöffel mit einem Bindfaden, daß sie einer Muschel ähnlich werden, bäckt sie aus dem Schmalze ganz lichtbraun, nimmt sie sodann von dem Löffel herab, und füllet sie mit guter Salmi nach Nro. 10 ein; man kann auch, so man es hat, eine gebratene Schnepfe oder Rebhuhn zergliedern, und in jede Muschel ein Glied davon legen. Man deckt sonach diese eingefüllte Muschel mit einer leeren zu, und giebt sie so zubereitet zur Tafel.

301. Gebackene Champignons mit Ragout.

Man macht einen dünnen Teig, nimmt eine gute Hand voll Mehl in eine Schüssel, und einen Löffel voll gestoßnen Zucker dazu, brennt ein we-

nig

nig Schmalz, wie eine Haselnuß groß, daran, nimmt 4 Eßlöffel voll warmen Wein und eben so viel süßen Rahm, rührt es an das Mehl, schlägt 1 ganzes Ey, und von 2 oder 3 Eyern das Weiße daran, damit der Teig noch dünner als ein Tropfteig wird; man nimmt sodann das dazu bestimmte Champignon- oder Schwammenmodell, taucht es in das heiße Schmalz ein, und stoßet es sogleich in den Teig, jedoch so, daß der Teig nicht darüber hinausgeht, fährt hierauf damit in das heiße Schmalz, bäckt es schön lichtbraun heraus, nimmt es von dem Modell herab, und bäckt die übrigen eben so. Bei dem Anrichten macht man ein gutes Ragout von Pries und Euter nach Nro. 9, frickaßirt es mit Eyerdottern und Limonisaft, füllet die Champignons alle von oben damit ein, und giebt sie zur Tafel.

302. Ein Amulett mit Nieren.

Man schneidet ein wenig überbratene Kalbsniere ganz klein auf, giebt sie in einen Hafen, und schlägt 12 Eyer daran, giebt ein Paar Löffel voll süße Milch oder Wasser, Salz und Pfeffer, ein wenig Schnittlauch oder Petersilie daran, quirlt alles zusammen gut ab, nimmt Schmalz in eine flache Amulettpfanne, macht es heiß, giebt das Abgequirlte darauf, läßt es ganz auseinander laufen, und hebt es überall mit einem Schäuferl öfters auf, damit es nicht anbrenne. Wenn es auf einer Seite gebacken ist, stürzt man es auf

einen

einen Teller heraus, schmiert die Pfanne wieder aus, und giebt es darein, um es auf der andern Seite zu backen; dann schlägt man es auf den vier Ecken ein Bischen zusammen, stürzt es auf die Schüssel, und giebt es trocken oder mit gar wenig Jus = Suppe zur Tafel.

303. Gefüllte Eyerflecke mit Ragout.

Man schlägt 4 oder 5 Eyer auf, giebt ein Paar Löffel voll Mehl und 4 oder 6 Eßlöffel voll Milch darein, salzet es ein wenig, und quirlt es recht gut zusammen ab, schmiert eine Amulettpfanne mit Schmalz, macht sie recht heiß, und gießt von dem Abgerührten hinein, läßt es in der Pfanne um und um laufen, und schüttet das übrige wieder heraus: das Zurückgebliebene läßt man schön langsam in der Pfanne abtrocknen, und macht Eyerflecke daraus, soviel man will; man bereitet ferner ein gutes Ragout, verrührt es mit etlichen Eyerdottern, belegt damit die Eyerflecke, rollt sie sonach zusammen, setzt sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, läßt sie mit ein wenig Jus = Suppe aufkochen, und giebt sie zur Tafel.

304. Gefüllte Eyerflecke mit Krebsragout.

Man bereitet die Eyerflecke auf die vorgemeldete Art, macht ein gutes Ragout von Pries, Euter und Krebsschweifeln; läßt es in Krebsbutter anlaufen, macht ein dickes Kindsmuß mit etwas

was Zucker und etlichen Eyerdottern, giebt das Ragout darunter, belegt mit diesem sodann die Eyerflecke, soviel man hat, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Krebsbutter aus, giebt die gefüllten Eyerflecke darauf, quirlt süßen Rahm, ein Paar Eyer und Krebsbutter ab, gießt es darüber, und läßt es in der Röhre noch ein wenig auflaufen.

305. Gefüllte Eyerflecke mit Gehirn.

Man weicht um 2 kr. Semmel, wovon vorher die Rinde abgelöst worden, in Milch ein, drückt sie wieder gut aus, blanschirt 2 Kalbsgehirn, häutet sie, und treibt ¼ Pfund Butter damit ab, rührt die Semmel darunter, schlägt 4 Eyer und 2 Dotter daran, treibt sie gut ab, und giebt etwas Salz und Pfeffer hinzu, macht 8 oder 10 Eyerflecke nach Nro. 303, füllet sie mit diesem Abgerührten ein, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, giebt sie darauf, quirlt gute Milch mit etlichen Eyerdottern ab, und giebt es darüber, dann läßt man es noch in der Röhre auflaufen, und giebt sie zur Tafel.

306. Eyerflecke mit Spinat.

Man kochet Spinat in Salzwasser, schwemmt ihn wieder mit kaltem Wasser ab, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, und wenn der Spinat gut ausgedrückt und klein geschnitten ist, legt man ihn auch darein, staubt ein wenig Mehl daran, giebt Salz, Pfeffer und ein wenig gute Fleisch-

suppe hinzu, und läßt es aufkochen. Man bereitet nun nach vorstehender Anweisung die Eyerflecke, belegt sie mit der eben gemachten Spinatfülle, rollt sie zusammen, legt sie auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, gießt dann einigen mit etlichen Eyerdottern abgequirlten süßen Rahm darüber, und läßt es noch in der Röhre auflaufen, oder giebt statt der Milch gute Fleischsuppe daran.

307. Ein lutherisches Eyer und Schmalz.

Man schneidet eine überbratene Kalbsniere, auch ein Pries zu einem Ragout zusammen, schneidet auch Krebsschweifeln oder Spargel, wenn man damit versehen ist, darunter, giebt dieses nebst etwas fein geschnittenen Petersilienkraut in einen Hafen, schlägt 12 Eyer daran, quirlt ein klein wenig süßen Rahm mit Salz und Pfeffer gut ab, und giebt es ebenfalls darunter; dann legt man ein Stück Butter in eine flache Pfanne oder Tiegel, schüttet das Abgequirlte darein, läßt es unter beständigem Rühren zusammen gehen, wie ein Eingerührtes, und indem es noch ganz saftig ist, giebt man es auf die Schüssel, und gießt dann ein wenig Bratensauce, oder ein Paar Löffel voll gute Jus-Suppe darüber.

308 Kapaunschmarrn.

Vorzüglich wählt man hiezu ein fleischiges Stück von einem übriggebliebenen Kapaun, hat man aber dieses nicht, so bratet man ein großes Hühnel

schön

schön saftig, löset dann alles Fleischige davon ab, schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen zusammen, auch schneidet man um 3 kr. Mundsemmel, von welchen die Rinde vorher abgelöst worden, zu ganz feinen Schnitten auf, und kocht diese in süßem Rahm zu einem dicken Semmelmuß, läßt es abkühlin, rührt 12 Loth Butter und das Muß zusammen ganz fein ab, giebt 12 Eyerdotter daran, schlägt von 8 Eyern einen Schnee, und rührt ihn nebst einer Hand voll klein gestoßner Mandeln, etwas Salz, und dem fein geschnittenen Fleisch darunter; man giebt auch Zucker nach Gutdünken dazu, denn es darf eben nicht süß werden, sondern nur nach Zucker schmecken. Dann setzt man eine Rein oder Casserolle mit einem Stück Butter auf, giebt das Gerührte darein, deckt es zu, läßt es anräumeln, rührt es öfters auf, und zerstößt es, damit es einem gewöhnlichen Schmarrn gleich werde, ganz fein; diesen Schmarrn giebt man sodann auf die Schüssel, und besteckt ihn um um mit Schmankelraumeln, welche auf folgende Art gemacht werden: Man macht ein ganz dünnes Kindsmuß mit einem Stück Butter, schmiert eine flache gut glaßirte Rein mit Butter, stellt sie auf eine starke Gluth, giebt ein Paar Löffel voll von diesem Kindsmuß darein, nur daß es sich auf dem ganzen Boden dünne verbreitet, und läßt dieses um und um zu schönen lichtbraunen Raumeln anlegen, scharret es sodann stückweise mit einem Nudelschäuferl auf, und rollt die Stücke gleich, weil sie noch warm sind, wie ein Rohr zusammen, schmiert sodann,

wie oben gesagt worden, die Rein wieder, und verfährt abermal so, bis man Raumeln genug hat. Die Zubereitung dieser Raumeln geschieht von Manchen auch auf einem Casserollendeckel.

309. Fleckenschmarrn.

Man macht von 3 Eyern einen Nudelteig, schneidet kleine viereckigte Flecke daraus, kocht sie in siedendem Wasser, und schwemmt sie wieder mit kaltem Wasser ab; hat man übriggebliebenen guten Kalbsbraten, so schneidet man ihn nebst Limonienschalen fein zusammen, rührt ein Maaßl sauern Rahm mit 6 Eyern und 2 Dottern ab, giebt dann den Braten und die Flecke darein, kocht es wie den vorigen Schmarrn nach Nro. 308 auf der Gluth, und wenn selber abgetrocknet ist, richtet man ihn zur Tafel an.

310. Lungenschmarrn.

Man macht ein Beschamell nach Nro. 11, rührt dieses mit 8 Eyerdottern ab, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt es ebenfalls darunter, und schneidet eine Kalbslunge ohne Herz mit ¼ Pf. Weinbeeren und Zibeben, wenn erstere vorher gebrüht, und letztere beide gewaschen sind, ganz fein zusammen, rührt es unter das Beschamell, setzt eine Rein mit Butter auf, macht dann einen Schmarrn, wie oben gemeldet, und giebt ihn, wenn er fein ist, zur Tafel.

311.

311. Nierenschmarrn.

Man weicht um 3 kr. Semmeln, von welchen die Rinde abgelöst ist, in die Milch ein, drückt sie aus, und trocknet sie auf dem Feuer in einer Pfanne, treibt sodann diese Semmeln mit ½ Pfund Butter ab, schlägt 8 ganze Eyer, eines nach dem andern, darein, nimmt 1 oder 2 übriggebliebene Kalbsnieren, schneidet diese fein mit Limonienschalen, und rührt sie nebst 4 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter, salzet es, und bereitet davon einen Schmarrn, wie die vorgemeldeten.

312. Ragoutsemmeln.

Man reibt von Semmeln soviel man braucht, die Rinde ab, schneidet von oben eine Scheibe ab, und höhlet das Weiche von der ganzen Semmel, so gut als möglich, heraus, bäckt die ausgehöhlte Semmel sammt der Scheibe schön gelb aus dem Schmalze, schneidet ein ganz klein gewürfeltes Ragout nach Nro. 9 von Pries und Euter, dünstet es in Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, giebt auch ein klein wenig Fleischsuppe und Limoniensaft dazu, frickaßirt es mit etlichen Eyerdottern, giebt Salz daran, und füllt die ausgehöhlten Semmeln damit aus, deckt sie wieder zu, und legt sie alle in eine Rein, giebt sodann sauern Rahm und sehr wenig Fleischsuppe daran, läßt sie darin aufkochen, und wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie zur Tafel an.

313. Krebssemmeln.

Man bereitet die Semmeln auf eben die Art, wie in Nro. 312, macht ein Ragout von Krebsschweifeln, giebt ein wenig Krebsschöttel, klein geschnittenen Spargel oder Karfiol darunter, läßt dieses in Krebsbutter anlaufen, gießt ein wenig süßen Rahm dazu, und schlägt etliche Eyerdotter daran, rührt es gut untereinander, füllt damit die gebackenen Semmeln, thut sie sodann in einen Tiegel, gießt 1 Maaßl süßen Rahm mit ein wenig Zucker und Krebsbutter aufgesotten daran, und läßt es damit aufkochen; wenn es kurz eingekocht ist, richtet man es auf die Schüssel, und giebts zur Tafel.

314. Weichselsemmeln.

Man bereitet die Semmeln wieder auf die vorige Art, soviel man braucht, nimmt frische oder dürre Weichseln, übersiedet letztere, und löset die Kerner davon aus, schneidet das übrige mit ein wenig Limonienschalen recht fein zusammen, giebt ein wenig in Butter geröstete Semmelbröseln und Zucker, wie auch ein wenig Wein daran, kocht es zusammen auf, und füllet die Semmeln damit ein, giebt sie wieder in einen Tiegel, gießt Wein mit Zucker und auch die Brühe der Weichseln dazu, läßt es damit kurz aufkochen, und richtet es an. Auf diese Art kann man die Semmeln auch von gedörrten Zwetschgen machen; auch kann man die Semmeln, wenn

sie

sie angerichtet sind, mit Eyerschnee überziehen, dick mit Zucker bestreuen, und sie nochmals in die Röhre setzen, damit sie eine Glace bekommen.

315. Hagebutten-Semmeln.

Man reibt an den Semmeln die Rinde ab, schneidet sie nach der Länge mitten von einander, macht sodann nach der Queere einen Messerrücken tiefe Einschnitte, die man nach schmalen Zwischenräumen fortsetzt. Man hebt sonach immer den zweiten dieser geschnittenen Streife oder Zwischenräume mit dem Messer heraus, damit zwischen der stehen bleibenden eine länglichte Höhlung oder Kerbe entstehe, und diese Kerben werden sonach mit durchgeschlagenen Hagebutten, welche vorher nach Geschmack mit Zucker und etwas feinem Gewürze abgerührt worden sind, eingefüllt, in abgeschlagenen Eyern umgekehrt, in Schmalz gebacken, auf eine Schüssel gegeben, und noch einmal mit ein wenig Wein und Zucker aufgekocht.

316. Gefüllte Semmel mit Chaudeau.

Man nimmt eine oder mehrere große Semmeln, reibt die Rinde ab, macht hierauf mit einem Messer unten und oben der Länge und der Queere nach Einschnitte, in Gestalt kleiner Würfel, auf der Fläche, ohne jedoch durchzuschneiden, sticht dann in der Ordnung immer einen Würfel aus, und läßt den folgenden stehen, jedoch so,

daß

daß diese Abwechslung der vollen und ausgehöhlten Würfel nach allen Seiten Statt habe, und das Ganze die Form eines Schachbrettes darstelle. Die auf diese Art zugerichtete Semmel bäckt man sodann in Schmalz, und steckt in jede Öffnung oder hohlen Würfel eingesottene Weichseln, oder Riwieseln (Johannisbeersaft) hinein, steckt wieder etwas von dem Ausgestochenen darauf, giebt die Semmeln in einen Tiegel, läßt sie in Wein und Zucker ganz kurz aufkochen, giebt einen Wein-Chaudeau nach Nro. 274 darüber, überstreut sie wieder mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in die Röhre, und giebt sie sodann zur Tafel.

317. Markkrapfeln.

Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und einem Stück Butter in der Größe eines Eyes, dann einem Löffel voll gestoßenen Zucker und 2 Eyerdottern einen Teig, so, das man ihn auswalzen kann; man treibet ihn wie einen geschnittenen Nudelteig aus, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenes Mark, eine Hand voll klein gestoßener Mandeln, 2 Loth Zucker, und um 3 kr. Zimmt, rührt dieses mit 3 Eyerdottern ab, überstreicht den ausgewalzten Fleck mit Eyerklar, legt hin und wieder einen Kaffeelöffel voll von dem Abgerührten darauf, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, giebt die Krapfeln darauf, siedet ein Maaßl süßen Rahm,

und

und giebt ihn siedend daran; man überstreut sie nochmals mit Zucker, stellt sie noch ein weinig in die Röhre, und läßt sie von oben zur Farbe kommen.

318. Lungenkrapfeln.

Man macht einen ganz ordinären geschittenen Nudelteig, jedoch etwas weicher, und walzet diesen so dünn als möglich aus; sodann nimmt man eine überbrühte Kalbslunge, schneidet diese mit dem Wiegemesser nebst etwas Zwiebel und grüner Petersilie auf das feinste, röstet Semmelbröseln in Butter, giebt die geschnittene Lunge schnell darein, und läßt beides noch ein wenig anlaufen, schmiert sonach eine Seite von dem Fleck mit Eyerklar, giebt hin und wieder einen Löffel voll von der Lunge darauf, schlägt den Teig wieder darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, welche man in siedendem Wasser einem weichen Ey gleich aufkochen läßt, mit dem Schaumlöffel heraus nimmt, und auf eine mit Butter beschmierte Schüssel legt; man salzet sie nun, giebt ein wenig Fleischsuppe daran, und schmalzet sie mit Butter und Semmelbröseln ab.

319. Gebackene Maurachen von der Lunge.

Man schneidet eine halbe Kalbslunge, einige frische Maurachen, ¼ Pf. Weinbeere und Zibeben zusammen, nimmt um 2 kr. fein geriebene Sem-

mel

mel darunter, treibt diese mit einem Stück Butter, 3 ganzen Eyern und 2 Dottern ab, und giebt auch das Gerührte nebst ein wenig Zucker, darunter; dann nimmt man Abschnitzeln von Butter- oder mürben Teig, mischt ihn noch ein wenig mit Mehl durch, macht ganz kleine länglichte Fleckeln davon, wickelt vorn um die Spitze eines Kochlöffelstiels ein Fleckel Teig herum, und bildet oben an dem Teig, welcher den Stiel des Schwammes vorstellen soll, von dem Abgerührten den Kopf eines förmigen Maurachen, taucht ihn sodann von vorn in Eyerklar, und besäet ihn mit Semmelbröseln, schiebt ihn sodann von dem Löffel ab, formirt die übrigen auf gleiche Art, bäckt sie schön resch aus dem Schmalze, und giebt sie sodann auf die Schüssel. Wenn man sie trocken geben will, werden sie mit Zucker bestreut, und ein Weinchaudeau nach Nro. 274 darüber gegeben.

Verschiedene Gattungen von kalten und warmen Salat.

320. Ordinären grünen Salat.

Ist es Kopf- oder bologneser Salat, so wird von jedem das schönste und reinste Gelbe herausgeschnitten; sind es aber Köpfe oder Herzeln, so

macht

macht man von jedem nur 4 Theile, wäscht sie sauber, und drückt das Wasser wieder rein davon aus, macht den Salat sodann mit Öhl, Essig und Salz an, und giebt ihn zur Tafel.

Für Herrschaftstafeln aber wird der Salat gemeiniglich erst bei der Tafel zubereitet; da mischt man gutes Provenceröhl und Salz in einem tiefen Salattopf zusammen, giebt etliche Löffel voll scharfen Weinessig daran, macht den Salat damit an, und richtet ihn ordentlich so, daß die Herzeln oben auf zu liegen kommen. Einige essen auch Zwiebeln und Schnittlauch, auch klein geschnittenen Knoblauch daran, und legen hart gesottene Eyer darauf.

321. Warmen Speksalat.

Man putzt und wäscht den Salat wie den vorher gemeldeten; hierzu aber ist Endivien oder Bologneser der Beste. Man schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. frischen Speck ganz klein gewürfelt auf, läßt selben in einer Pfanne gelblich anlaufen, gießt sodann guten Weinessig mit Salz daran, läßt ihn mit dem Speck aufsieden, und gießt es siedend über den Salat; man kann auch den Essig noch einmal abseihen, und wieder aufsieden lassen; desgleichen kann man den Salat auch warm mit Butter machen.

322. Warmen Hopfensalat.

Man putzt und wäscht den Hopfen sauber und rein, siedet ihn in Salzwasser auf, wäscht

ihn

ihn mit frischem Wasser ab, legt ihn in einen Tiegel nebst einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, und kocht ihn darin weich. Vor dem Anrichten frickaßirt man ihn mit ein Paar Eyerdottern.

323. Kräutersalat mit Blumen.

Man nimmt hiezu jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, auch feine Zwiebelröhre oder kleine junge Zwiebeln, wäscht dieses zusammen gut aus, und pflückt folgende Blumen darunter, als: Blaue Borragen, etliche Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monatblümchen, und Blätter von Bertram; dieses alles mischt man unter den Salat, siedet etliche Eyerdotter hart, klopft sie ganz klein, schüttet gutes Provenceröhl, Essig und Zucker daran, macht damit den Salat an, und giebt ihn zur Tafel; auch kann man von dem Kräutteressig dazu nehmen. Jene, welchen der Zucker nicht beliebt, können statt dessen auch Salz nehmen.

324. Ein gezierter Salat mit gefärbten Eyern.

Man nimmt hiezu einen Salat nach Belieben, neugebauten oder Kopfsalat, jeder muß aber ganz klein geputzt werden; man siedet harte Eyer, so viel man braucht, hackt das Weiße davon

besonders

besonders recht fein, macht dreierlei Farben, eine rothe von rothen Rübeneſſig, eine blaue, wozu man einen Kopf blaues Kraut in Eſſig aufſiedet, dann letztern abſeihet, und auskühlen läßt, und eine grüne Farbe macht man von eben demſelben blauen Kraut, welches man aber ſtatt mit Eſſig, in Waſſer aufſiedet, abſeihet, und auskühlen läßt; man theilet ſodann das Weiße von den Eyern in 4 Theile, legt in jede von den 3 beſchriebenen Farben den viertel Theil davon ein, und läßt ſie ein Paar Stunden darin weichen, ſo ſind ſie gefärbt; den übrigen vierten Theil läßt man weiß, das Gelbe hackt man beſonders, überlegt den ganzen Salat damit, und ſtreuet ſodann die vorigen 4 Farben in einer gefälligen und zierlichen Ordnung darauf. Angemacht wird er erſt, wenn man ihn braucht.

325. Wurzelſalat.

Hiezu nimmt man alle Gattungen Wurzelſalat, als: Sellerie, Rapunzl, Cichorie, Skorzonär, etliche Tobinambours, auch Schinken und Erdäpfel; wenn dieſe Sorten alle geſotten, und blättlicht aufgeſchnitten ſind, richtet man die Blätter auf eine Aſſiette, kocht eine Hand voll kleiner Zwiebeln in Eſſig weich, belegt den Salat damit, wie auch mit hart geſottenen blättlicht geſchnittenen Eyern und rothen Rüben ganz zierlich. Zum Anmachen kann man fein geſchnittene Sardellen, Eſſig und Öhl, Salz und Pfeffer abmiſchen.

326. Schneckensalat.

Man kocht Schnecken in Wasser weich, putzt sie schön, schneidet sie klein länglicht, auch desgleichen Sardellen, hart gesottene Eyer und Zwiebel ganz klein, mischt es alles untereinander, macht es mit Essig, Öhl, Salz und Pfeffer an, und giebt es zur Tafel.

327. Häringsalat mit Erdäpfeln.

Man putzt einen Häring, löst die Gräthen aus, und schneidet das übrige davon ganz klein gewürfelt auf, mischt es mit geputzten und geschnittenen Zwiebeln und Äpfeln untereinander, giebt es auf die Schüssel, und macht es mit Essig, Öhl und Zucker an.

328. Kukumern- oder Gurkensalat.

Man schält die Kukumern, wenn sie noch nicht zu groß sind, und schneidet sie fein blättlicht auf; auch kann man nach Gefallen etliche junge Rettige blättlicht darunter schneiden, salzt sie, und macht sie sogleich mit Essig, Öhl und Pfeffer an. Einige aber lassen sie auch eine Zeit im Salze liegen, und drücken sodann das Wasser davon rein aus; auf diese Art sollen sie aber ganz ungesund seyn, weil sie, wenn sie ausgepreßt sind, zähe werden, und weit schwerer zu verdauen sind. Man servirt sie als Salat, und giebt sie auch zum Rindfleische.

329. Welscher Salat mit Wein oder Essig.

Man nimmt Brikken, so viel man will, schneidet sie zu kleinen Stücken, auch desgleichen Sardellen, putzt und spaltet sie von einander, nimmt auch Oliven, spaltet sie, und fein blättlicht aufgeschnittene Salami, und mischt dieses alles untereinander. Einige machen diesen Salat mit gutem Wein und Zucker an, noch besser wird er aber mit Essig, Provenceröhl, Salz und Pfeffer.

330. Pomeranzensalat zum gebratenen Geflügel.

Man schneidet so viel gute saftige Pomeranzen auf, als man braucht; man kann auch ein Paar Limonien darunter schneiden, giebt das Geschnittene auf eine Assiette, dann Wein und Zucker nach Belieben daran.

331. Süßen gelben Rübensalat.

Man nimmt schöne dunkle saftige gelbe Rüben, schneidet diese länglicht so fein als möglich, wie geschnittene Nudeln, und wiegt sie. Auf ½ Pfund gelbe Rüben nimmt man auch ½ Pfund Zucker, reibt diesen auf 4 oder 5 Pomeranzen ab, kocht den Zucker in einem kleinen wenig Wasser auf, bis er geläutert ist, giebt sodann die gelben Rüben darein, und läßt sie darin weich sieden,

den, giebt sie sodann auf eine Assiette oder Schüssel, tropfet den Saft von den Pomeranzen darüber, und giebt, so es beliebt, auch noch ein Glas guten Wein daran.

Verschiedene sauere Sulzen und Aspics.

332. Gesulzten Schweinskopf.

Man setzt den Schweinskopf, sey es ein wilder oder einheimischer, in einem Theil Essig, einem Theil Wein und einem Theil Wasser zu, giebt Lorbeerblätter, Zwiebeln mit Gewürznägeln besteckt, auch Schallotten und Limonienschalen darein, läßt den Kopf darin weich sieden, bindet ihn, wenn es kein Wildkopf ist, in eine Serviette ein, daß er weiß bleibt. Da der Kopf selbst schon eine sulzige Suppe siedet, so darf hiezu nicht so viel Kälberfüßstand gemacht werden, welchen man auf folgende Art bereitet: Man nimmt auf 6 Kälberfüße 2 Maaß Wasser in einen neuen Hafen, setzt es zum Feuer, schäumt es ab, und läßt es gute 2 Stunden ganz still sieden, bis alle Beine davon fallen; die Füße kann man aber vorher zerhacken. Man seihet sodann die noch übrige Suppe davon ab, läßt sie noch in einem Tiegel bis auf $\frac{1}{4}$ Maaß einsieden, und hernach auskühlen: es muß ganz fest werden, und läßt sich

sich 8 Tage, im Winter auch noch länger, aufbehalten. Man nimmt diesen Stand von den Kalbsfüßen, eine Maaß von dem Sude, worin der Kopf gesotten, ½ Maaß Wein, ½ Maaß Weinessig, Gewürznägeln und Pfeffer, giebt dieses in einen Tiegel, wie auch von 4 Eyern das Weiße dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Das Eyerklar, welches zu Schaum geht, schäumet man davon ab; dann wird ein Tuch oder eine Serviette aufgespannt, auf einen umgekehrten Stuhl an die 4 Füße gebunden, und die Sulz aufgegossen. Wenn das erste durchgelaufen ist, so gießt man es wieder auf, bis es recht hell lauft; noch besser aber wären die flanellenen Sulzbeutel, welche von oben weit, und von unten ganz spitzig sind. Der Flanell muß aber gut und dicht seyn. Man hängt einen solchen Beutel auf, und gießt die Sulz darein; will man aber die Sulz licht- oder dunkelbraun färben, so nimmt man schöne braune Jus-Suppe dazu, oder man läßt ein kleines Stück Zucker in einer Pfanne kastanienbraun werden, und gießt es darein. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen und hell ist, so giebt man ein wenig davon auf die Schüssel, stellt den Kopf darein, und läßt die übrige ganz fest werden; dann zerklopft man sie mit einem Messer ganz gesteindelt, und belegt den ganzen Kopf um und um damit, ziert den Rand der Schüssel mit Laurus- oder Lorbeerblättern, und giebt ihn zur Tafel.

333. Gesulztes Spanferkel.

Man nimmt Schweinsfüße und Ohren, etliche Schnitze von Schinken oder Salami, schneidet es zusammen klein länglicht, vermischt es mit Salz, Pfeffer und Limonienschalen, füllet damit ein rohes Spanferkel ein, nähet solches zusammen, legt es in ein länglichtes Preßwandel, giebt 3 Theile von Essig, Wein und Wasser dazu, in allem soviel, daß das Ferkel damit bedeckt ist, giebt in den Sud etliche Gewürznägeln und etwas Lorbeerblätter, läßt das Ferkel darin langsam eine Stunde lang sieden, nimmt es wieder heraus, schlägt es einsweilen in ein nasses Tuch ein, und macht von dem Sud und ein wenig Kälberfüßstand die Sulz wie nach Nro. 332; ist diese recht rein, so theilt man die Sulz in 2 Theile, giebt den ersten Theil auf den Boden des Wandels und das Ferkel mit dem Rücken darauf, dann den andern Theil Sulz darüber. Wenn alles gut gesulzt ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und giebt es zur Tafel. Diese Sulz kann man auch nach Belieben etwas hellbraun machen.

334. Ein gesulzter Indian oder eine Gans.

Man nimmt einen Indian oder eine Gans, löset selbe aus, und füllet sie mit guter Farce, die nach Nro. 5 von Kalbsfleisch, Speck, Sardellen und Trüffeln, oder Champignons gemacht wird, (wobei jedoch das Eingerührte weg bleiben kann) füllet das Ausgelöste auf den Rücken, nähet es

gut

gut zusammen, richtet es recht ordentlich in eine Braise nach Nro. 4 ein, oder setzt es mit Wein, Wasser und Weinessig auf, giebt Zwiebeln mit Nägeln besteckt, Lorbeer und Limonien hinein, läßt alles aufkochen, und nimmt von diesem Sud, wovon man das Fett abschöpft, Kälberfüßstand, Wein und Weinessig, und bereitet ferner die Sulz nach Nro. 332, giebt die Gans oder den Indian in einen tiefen etwas länglichten Model, und die Sulz, wenn sie klar ist, darüber. Wenn es hinlänglich gesulzt ist, und man es zur Tafel geben will, stürzt man es aus dem Model auf die Schüssel, und schmückt es mit grünen Kräutern.

335. Einen gesulzten Kapaun oder Hühnl.

Die Sulz bereitet man nach Nro. 332 von guter Fleischsuppe, Kälberfüßstand, Wein, Weinessig, Zwiebel und Gewürz, doch darf sie nicht gefärbt werden, sondern muß ganz hell bleiben. Man nimmt einen schönen Kapaun, löset ihm das Brustbein aus, und wenn er schön geputzt und ausgenommen ist, so dreßirt man ihn recht kurz zusammen, und spaltet ihn; die Füße und Flügel bleiben weg. Man bindet ihn sodann in ein Tuch, und siedet ihn in Milch und Wasser, damit er schön weiß bleibt, legt ihn bis er abkühlet, wieder in kaltes Wasser, spickt ihn dann auf der Brust in 5 Reihen, eine mit Schnittlauch oder Petersiliensträuschen, eine mit Krebsschweifeln, eine mit Limonienschalen, eine wieder mit fein

geschnittenen Schinken, und wieder eine Reihe mit grünem Schnittlauch, legt ihn sodann mit der Brust auf den Boden in einen Melonenmodel, giebt die Sulz, wenn sie recht helle durchgelaufen ist, darüber, läßt sie in einem Keller gut sulzen, und bei den Anrichten stürzt man den Kapaun wieder auf die Schüssel, daß die Brust in die Höhe kommt; auf gleiche Art kann man auch kleine Hühner zubereiten, so viel man braucht, und statt sie zu spicken, mit gefärbter Farce füllen, eines roth mit Krebsen, und eines grün mit Spinattopf. Wenn sich die Sulz nicht leicht aus dem Model bringen lassen will, taucht man ein Tuch in heißes Wasser, windet es aus, und legt es darüber.

336. Gesulzte Forellen oder andere Fische.

Man siedet Forellen schön blau in Salzwasser ab, giebt wieder kalten Essig daran, bis sie kalt sind, spickt sie sodann in 2 Reihen, eine grün, und die andere roth mit Krebsschweifeln, legt jede Forelle in der Runde mit dem Rücken auf den Boden in einen Model, und giebt die Sulz darüber, welche auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt auf 2 Maaß Sulz 2 Loth Hausenblasen, löset sie, nachdem sie geklopft und fein geschnitten ist, in einem kleinen Tiegel mit Wasser auf, welches aber nicht sieden, sondern nur auf einer schwachen Gluth oder an einem warmen Orte stehen darf, bis die Hausenblase ganz aufgelöst ist; dann nimmt man ein Drittheil Essig,

ein

ein Drittheil Wein, und eben soviel schönen hellen Erbsensud, Zwiebeln und Gewürz, läutert dieß mit Eyerklar, und statt Kälberfüßstand, mit der aufgelösten Hausenblase, wie eine andere Sulz, und giebt es über die Forellen; diese Sulz muß auch ganz hell bleiben. Beim Anrichten stürzt man eben die Sulz, wenn sie fest ist, auf die Schüssel heraus, und giebt es zur Tafel.

337. Gesulzten Schweinsmagen.

Man macht eine Schweinssulz von Schweinsfüßen mit Essig und Wein, läutert sie nach Nro. 332, schneidet sodann die Füße und Ohren fein länglicht, wie auch eine geräucherte Zunge oder Salami, dann Zwiebeln und Limonienschalen darunter, giebt die Sulz nebst etwas geringelt geschnittenen Zwiebelstängeln daran, und füllt den Schweinsmagen damit ein, der erst folgendermassen dazu vorbereitet werden muß: Man nimmt den rohen Magen, füllet ihn mit trockenen Erbsen an, bindet ihn zusammen, läßt ihn angefüllt so lang als ein weiches Ey im Wasser sieden, legt ihn wieder heraus, leeret die Erbsen aus, und füllet statt derselben die Sulz sammt dem übrigen ein, salzet und pfeffert es gut, und läßt es an einem kühlen Orte sulzen; ist es gut gesulzt, so schneidet man Schnitzen davon ab, und giebt sie auf einer Assiette aufgerichtet zur Tafel.

338. Sauergesulzte verlorne Eyer.

Man macht eine Sulz nach Nro. 332 mit Wein, Weinessig, Kälberfüßstand und guter Jus-Suppe, und läutert sie mit Eyerklar. Diese Sulz muß ganz bierbraun, und recht hell werden; dann macht man verlorne Eyer, und setzt Essig mit Wasser auf. Wenn es still siedet, schlägt man frische Eyer darein, läßt sie zusammen gehen, sorgt aber dafür, daß sie still sieden, und nicht zerfahren. Man läßt sie 2 Minuten lang sieden, giebt sie heraus auf ein Sieb, gießt vorher etwas Sulz in den Model, so, daß der Boden überdeckt ist; wenn diese gestanden hat, giebt man eine Lage von den Eyern darauf, sodann wieder 2 Finger hoch Sulz, und wenn diese gestanden hat, noch die übrigen Eyer darauf, dann wieder Sulz darüber; man läßt es ganz gut sulzen, und stürzt es beim Anrichten aus dem Model auf die Schüssel, ziert es mit grünen Kräutern, und giebt es zur Tafel.

339. Frickaßirte Hühner in der Sulz.

Man dünstet kleine zerlegte Hühner in Butter und Limoniensaft, giebt Salz und Pfeffer daran, läßt sie, wenn sie gedünstet sind, auskühlen, nimmt sie sodann aus der Sauce, macht eine sehr dicke Frickassee nach Nro. 53, und tauchet jedes Stück von den Hühnern in die Frickassee ein, legt es auf einen Teller, und läßt es ein wenig abtrocknen; macht sodann die vorige Sulz nach

Nro. 338, giebt wieder vorher von der Sulz in den Model, sodann eine Lage von den Hühnern, dann wieder Sulz und wieder Hühner darauf; wenn die Sulz gestanden hat, stürzt man es auf die Schüssel, und giebt es zur Tafel.

340. Aspik mit Schinken.

Ein Aspik ist ebenfalls eine Gattung Sulz, nur daß hiebei der Essig wegbleibt, denn es darf nicht sauer seyn, sondern nur den Geruch von Wein, und recht viel Kraft von Fleisch bekommen. Man nimmt nämlich gute Sauce von Geflügel oder Kalbsbraten, gute Jus-Suppe, ein Glas guten Wein, Salz Zwiebel und Gewürz, wie auch den Stand von 6 oder 8 Kälberfüßen, läßt dieses zusammen mit Eyerklar aufkochen, und abklären; die Farbe muß lichtbraun werden. Wenn es dann ganz klar ist, und zu sulzen anfängt, giebt man etwas Schinken in dünnen Schnitten, wie auch einige Krebsschweifeln und Petersiliensträuschin oder Kerbelkraut darunter, füllt es in eine Assiette oder Model, und wenn man es auf die Tafel geben will, stürzt man es heraus.

341. Aspik mit Salami und harten Eyern.

Man macht die Sulz, wie die vorgemeldete nach Nro. 340; wenn sie rein ist, und zu sulzen anfängt, so gießt man davon in einen Model, legt in die Mitte harte blättricht geschnittene Eyer,

er, dann wieder Sulz darauf, und auf diese fein geschnittene Salamiblättchen, legt sie aussen in der Sulz herum, und wieder harte Eyer, abermal Salami, und immer dazwischen Sulz; man läßt es sodann sulzen, und stürzt es beim Anrichten heraus. Dieser Sulz kann man dreierlei Farben geben, nämlich: einen Theil so hell, wie weißen Wein, einen Theil ein wenig bräunlicht, und einen Theil ganz braun; wan giebt erstlich die lichtere auf den Boden, und läßt sie sulzen, dann die mittelbraune, hernach die dünklere. Man läßt sie schön sulzen, stürzt sie sodann heraus, ziert sie von aussen mit Kräutern und Krebsschweifeln, und giebt die Speise zur Tafel.

Verschiedene Gattungen süßer Sulzen.

342. Borstorfer Aepfel-Sulz zur Anfeichtung für Kranke.

Man nimmt 12 Stück schöne borstorfer Äpfel, besteckt sie mit einigen Gewürznägeln, legt sie in eine neue Rein mit $\frac{1}{2}$ Maaß Wasser, läßt es sieden, bis die Äpfel ganz weich sind, seiht sodann das Wasser durch ein Tuch, und drückt den Saft davon gut aus, ohne das Mark dazu zu nehmen, wägt den Saft auf der Wage, und nimmt eben

soviel

soviel braunen Zuckerkandis, giebt den Zucker und Saft zusammen in den Tiegel, und läßt es auffieden, schäumt es so gut als möglich ab, und läßt es so lang auf starker Gluth einsieden, bis es vom Boden Perlen aufwirft, giebt es sodann auf die Schale oder in einen Tiegel, läßt es auskühlen und sulzen, und giebt es zur Tafel, oder in Verwahrung, um nach Bedarf davon zu nehmen.

343. Limonienſulze.

Man nimmt auf eine Maaß von 6 Kälberfüßen den Stand, oder 2 Loth aufgelöste Hausenblase, dann eine Maaß Wein, ½ Maaß Wasser, reibt ½ Pfund Zucker auf 4 oder 6 Limonien gut ab, drückt den Saft dazu aus, und giebt sodann alles dieses nebst etlichen Gewürznägeln, etwas ganzen Zimmt, und von 4 Eyern das Klare in eine Casserolle oder Tiegel zusammen, rührt es beständig auf der Gluth, und wenn es anfängt zu sieden, schäumt man es ab, und spannt ein Tuch oder eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, oder giebt es in einen Sulzbeutel, läßt es durchlaufen, und gießt es öfter auf, bis es recht hell ist, wie ein Krystall, giebt es auf die Schale oder einen Model, läßt es sulzen, und stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, wenn es im Model ist. Auf die nämliche Art wird die Sulz auch von Pomeranzen gemacht.

344. Eine rothe Weichselsulz.

Man stößt 1 Maaß Weichseln im Mörser, setzt sie mit Saft und Kern mit einem Maaß Wasser auf, giebt so lange Zucker daran, bis es süß genug ist, auch etwas Zimmt und Limonienschalen, wie auch 2 Loth Hausenblase oder Kälberfüßstand. Zu dergleichen feuchten Sulzen ist es aber noch besser, geraspeltes Hirschhorn in Wasser gesotten, zu nehmen: man nimmt nämlich ½ Pf. geraspeltes Hirschhorn, setzt es mit 2 Maaß Wasser zu, und läßt die Hälfte davon einkochen; das Hirschhorn muß zuvor recht rein gewaschen werden. Wenn die Hälfte eingesotten ist, seiht man das Klare ab, und läßt es noch kürzer einkochen, welches statt der Hausenblase und Kälberfüßstand dienet, giebt es sodann auch in die Sulz, und läutert es mit Eyerklar, gießt es auf, und läßt es helle durchlaufen, wie eine andere Sulz.

345 Essigbeer- oder Weinscharlsulz.

Man nimmt ½ Maaß Wein, 1 Maaß Wasser, und ½ Pfund Weinscharl, läßt es mit dem Wein und Wasser aufsieden, giebt Zucker darein, bis es süß genug ist, auch Gewürznägeln und Zimmt, läßt es wieder auskühlen, giebt sodann den Hirschhornstand oder die Hausenblase darein, läutert es mit Eyerklar, wie die nach Nro. 344, und giebt sie auf die Schale oder in einen Model, stürzt es, wenn es gesulzt ist, auf die Schale heraus, ziert es mit länglicht geschnittenen Pistazien, und giebt sie zur Tafel.

346. Eine Veilchensulz.

Man siedet 3 oder 4 Hand voll abgezupfte Veilchen in einem Maaß Wasser- und etwas Zucker auf, giebt ganzen Zimmt, von 2 Limonien den Saft, und den Hirschhornstand oder 2 Loth Hausenblase darein, läutert es mit Eyerklar, läßt es durchlaufen, wie die nach Nro. 344, und giebt sie übrigens auf einer Sulzschale zur Tafel.

347. Eine grüne Sulz.

Man nimmt 1 Maaß Wasser, stößt eine gute Hand voll Kerbelkraut, drückt den Saft durch ein Tuch aus, giebt ihn nebst den Saft von 2 Limonien daran, reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf Limonien ab, giebt ihn nebst etwas Zimmt, und $1\frac{1}{4}$ Loth Hausenblase dazu, läutert sie übrigens wie die nach Nro. 332, und giebt sie in der Schale zur Tafel.

348. Eine Quittensulz.

Man schälet die Quitten, schneidet sie in 4 Spalten, und hebt die Kerne heraus, setzt 1 Pf. solcher Quittenspalten in $\frac{1}{2}$ Maaß frischen Wasser, und $\frac{1}{2}$ Maaß Wein, nebst $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker in einem Tiegel auf, legt die Schalen und Kerne auf den Boden, die Quitten darauf, läßt dies mit Limonienschalen ganz weich kochen, legt sodann die Quitten auf eine Schale heraus, das übrige seiht man durch ein Tuch, läßt es noch kurz einkochen,

und

und wenn es ein wenig abkühlt, und zu sulzen anfängt, giebt man es über die Quitten; auf gleiche Art kann man auch ordinäre Äpfel sulzen.

349. Ein gesulztes Chaudeau.

Man nimmt 12 Eyerdotter in einen Hafen, 1 Maaß guten Wein, 1½ Loth aufgelöste Hausenblase, und ¼ Pfund auf Limonien abgeriebenen Zucker; dies alles giebt man zusammen in einen Hafen, quirlt es bei der Gluth, bis es schäumt, und anfängt dick zu werden; dann stellt man es in eine Schüssel mit kaltem Wasser, und quirlt so lange, bis es ein wenig abkühlet, gießt es sodann in einen Model, läßt es in einem kühlen Orte sulzen, stürzt es sodann auf die Schüssel, und giebt es zur Tafel.

Blancmanger auf verschiedene Art zu verfertigen.

350. Ein ordinäres Blancmanger.

Man siedet 1 Maaß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, giebt nach Willkühr ein Stückchen Zimmt oder Vanille darein, läßt es damit kochen, stößt indessen ¼ Pfund abgezogene Man-

Mandeln recht fein, und giebt sie in den gesotte-nen Rahm, rührt es gut zusammen ab, läßt es aber nicht mehr aufsieden; sodann giebt man auch 1½ Loth in einem klein wenig Wasser aufgelöste Hausenblase darein, und streicht es durch eine Serviette immer mit einem Eßlöffel durch, rührt es sodann, wenn es durchgeseihet ist, beständig, bis es anfängt dick zu werden, giebt es in einen Model, und stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel.

351. Blancmanger in Form eines Da-menbretts.

Man macht ein Blancmanger, wie vorge-meldetes nach Nro. 350, und giebt es auf eine flache runde, oder noch besser, auf eine viereckigte Schüssel. Wenn es fest und gut gesulzt ist, so zeichnet man es vorhin an, schneidet es zum Ex-empel nach der Länge ganz gleich von einander 6mal hinab, desgleichen auch über die Queere wieder 6 mal ganz gleich voneinander durch, so werden dann aus dem Eingeschnittenen lauter ganz gleiche viereckigte Würfeln ausfallen; dann nimmt man einen Löffelstiel, hebt damit gemach einen Wür-fel heraus, und läßt wieder einen darneben stehen, fährt immer auf jeder Reihe so fort, nimmt dann das Ausgestochene, und kocht damit 2 Tafeln auf-geriebene Chokolade, bis es ganz braun wird, füllt sodann mit diesem braun Aufgekochten, wenn es ganz abgekühlt ist, die nach den ausgestoche-

nen

nen Würfeln hinterbliebene Höhlungen wieder damit ein, um so die Form eines Damenbretts herzustellen, und läßt es wieder gut sulzen.

352. Blancmanger in Form eines türkischen Bunds mit 5 Farben.

Man macht 1½ Maaß weißes Blancmanger nach Nro. 350, und theilet es in 5 Theile ab, einen läßt man weiß, und einen färbt man roth, siedet Tournesol darin auf, oder giebt etliche Tropfen Alkernensaft, wovon es noch schöner wird, darein; den grünen färbt man mit Spinatsaft, zu welchem der Spinat trocken gestoßen, und durch ein Tuch gepreßt wird; blau färbt man mit schönen Veilchensaft, und schwarz färbt man mit Chokolade. Anfangs giebt man das grüne Blancmanger in einen Model eines türkischen Bunds, läßt es im Keller sulzen, und wenn es gesulzt ist, giebt man das rothe darauf, läßt es wieder sulzen, giebt das weiße, blaue und zuletzt das schwarze auf obige Art darauf; es muß aber wohl bemerkt werden, daß das vorhergehende jedesmal gut gesulzt seyn muß, wenn das folgende darauf gegeben wird, und letzteres darf nie warm, sondern nur noch flüßig seyn, weil sonst alle Farben zusammen gehen würden. Man läßt es über Nacht im Keller stehen, und wenn es gut gesulzt ist, stürzt man es beim Anrichten ganz ordentlich auf die Schüssel; will es nicht herausgehen, so darf man es nur um und um mit einem Messer ablösen.

353.

353. Blancmanger in Form eines Spinats mit verlornen Eyern.

Man macht das Blancmanger weiß, wie nach Nro. 350, färbt die Hälfte davon mit Spinatsaft schön grün, giebt es auf eine flache Schüssel, sodann bläst man Eyer aus, soviel man braucht, sticht unten und oben eine kleine Öffnung hinein, und bläst durch die eine derselben das Inwendige an der entgegengesetzten ganz heraus, verpicht die eine Öffnung sodann mit Wachs, und auf die andere setzt man einen kleinen Trichter, füllt die leeren Eyerschalen mit weißem Blancmanger ganz voll, läßt sie über Nacht stehen, und wenn man sie braucht, löset man ganz gemach die Schalen ab, und giebt sie auf das grüne Blancmanger, welches in der Schüssel ist.

354. Eine gesulzte Crême.

Mann nimmt eine Maaß süßen Rahm und 12 Eyerdotter, quirlt beides gut ab, seiht es durch ein Sieb, giebt sodann ein gutes Stück Zucker darein, daß es süß genug wird; den Geruch kann man nach Belieben geben, welchen man will, und man kann dazu Limonien, Pomeranzen u. d. gl. verwenden, wovon die Schalen mit dem Zucker abgerieben werden, oder giebt ein Stück Vanille, und 1 Loth aufgelöste Hausenblase darein, rührt es zusammen auf dem Feuer, bis es dicklicht wird, giebt es sodann in einen Becher

oder

oder Model, läßt es abkühlen und sulzen. Bevor man es anrichtet, wird es auf eine Schüssel gestürzt, und zur Tafel gegeben. Auf gleiche Art kann man auch diese Creme ohne Eyerdotter und Hausenblase machen. Man nimmt statt dessen 10 oder 12 gedörrte und fein gestoßene Hühnermagen, kocht sie mit dem Rahm und Zucker auf, seiht es durch, und läßt es abstehen.

Zweite

Zweite Abtheilung

von

Fastenspeisen.

---

355. Fischjussuppe.

Man belegt den Boden eines Tiegels oder einer Casserolle mit Schmalz und vielen Zwiebeln, nimmt etliche in kleine Stücke zertheilte Fische, als Schleyen, Barben, je nachdem sie vorräthig sind, auch wenn man Köpfe von großen Fischen hat, welche zerhackt werden, etliche gelbe Rüben, Pastinack und Sellerie, giebt alles dieß in geschnittenen Stücken nebst etlichen Gewürznägeln hinein, setzt es auf eine Gluth, und läßt es, ohne aufzurühren, am Boden schön braun werden, füllt es hernach mit guten klaren Erbsensud auf, und läßt es ganz still ein Paar Stunden aufsieden, seiht es sodann durch ein Sieb, und gebraucht es ferner, worzu man will.

356. Weiße Fischjussuppe.

Man belegt einen Tiegel mit Butter, desgleichen mit Zwiebeln und allen dem vorher gemeldeten Wurzelwerk, giebt auch etliche Stück guten Fisch darauf, läßt dieses zusammen nur ein wenig anlaufen, aber gar nicht braun werden,

füllt es eben mit guten hellen Erbsensud auf, läßt es ein Paar Stunden damit kochen, seiht es gut ab, und macht ferner einen beliebigen Gebrauch davon.

357. Braun gestoßene Fischsuppe.

Nachdem man etliche Fische geputzt, gewaschen und eingesalzen hat, kehrt man sie in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz. Zu einer Suppe für 12 Personen kann man immer 2 Pf. Fische nehmen, je besser die Fische sind, desto besser wird auch die Suppe werden; man bäckt auch 3 Eyer, und um 1 kr. Semmelschnitten schön bräunlicht dazu, giebt alles in den Mörser, und stößt es recht fein zusammen, legt in einen Tiegel ein Stück Schmalz, einen Löffel voll Mehl, macht daraus ein bräunliches Einbrenn, giebt das Gestoßene darein, und füllt es mit brauner Jus- Suppe oder mit Erbsensud auf, läßt es gut aufkochen, treibt es durch ein Sieb, und giebt es über gebähte oder gebackene Semmelschnitten zur Tafel.

358. Weiß gestoßene Fischsuppe.

Man siedet etliche Stück Fische in Salzwasser, löset die größten Gräthen davon ab, und stößt das Fleisch mit 2 hart gesottenen Eyern, einer Hand voll gestoßener Mandeln, und um 1 kr. abgeschälte in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel in einem Mörser klein zusammen, legt ein Stück Butter, einen Löffel voll schönes Mehl

nebst

nebst dem Gestoßenen in einen Tiegel, und läßt es ein wenig anlaufen; dann giebt man von der weißen Fischjussuppe nach Nro. 356 daran, und läßt es damit gut aufkochen. Bei dem Anrichten treibt man es durch ein Sieb, und giebt gebähte Semmelschnitten darein; man kann auch ein wenig Muskatnuß oder Blüthe daran geben.

359. Schneckensuppe.

Man kocht 30 Schnecken in Wasser ganz weich, putzt und hackt sie mit 4 hart gesottenen Eyern, Zwiebeln, grüner Petersilie, und um 1 kr. in Milch geweichter Semmel recht klein, setzt in einem Tiegel ein Stück Butter auf, giebt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, und füllt ihn mit weißer Fischjussuppe oder mit Erbsensud auf, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, richtet es dann über gebähte Semmel an, und giebt es zur Tafel. Man kann es auch mit etlichen Eyerdottern frikaßieren.

360. Krebssuppe.

Man übersiedet 20 oder 30 Kochkrebse in Salzwasser, nimmt die Schweife davon ab, löst sie aus, sticht die Galle aus, welche sie vorn bei den Augen haben, und stößt das übrige sammt den Schalen im Mörser klein; wenn die Scheeren zu groß sind, so kann man sie auch auslösen. Man stößt Ferner ein Paar gebackene Eyer, um

1 Kr. gebackene Semmelschnitten, und ein Stück Butter, wie ein Ey groß, darunter. Wenn alles fein gestoßen ist, so läßt man ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl sammt dem Gestoßenen in einem Tiegel anlaufen, und füllt es mit klarem Erbsensud auf, läßt es eine Weile gut versieden, treibt es hernach durch ein Sieb, und richtes es über gebackene Semmelschnitten an; man giebt auch die ausgelösten Schweifeln und Scheeren, Salz und Muskatnuß daran, und giebt es zur Tafel. Nach Belieben kann man auch Krebsschöttel nach Nro. 12 in ordentlichen Schnitten darein geben.

361. Krebssuppe mit Milch.

Man kocht Krebse, soviel man braucht, in Wasser ab, löset die Schweifeln und die Galle aus, nimmt davon nur die Schalen mit etlichen gebähten Semmelschnitten, ein Stück gute Butter, und stößt es zusammen; wenn alles recht fein ist, giebt man ein Stück Krebsbutter in einen Tiegel, läßt damit einen Löffel voll schönes Mehl anlaufen, siedet gute Milch oder Rahm mit einem Stück Zucker auf, giebt das Gestoßene und die siedende Milch in den Tiegel, läßt es gut zusammen aufkochen, seiht es durch ein Sieb, und richtet es über gebähtes Brod an. Man kann auch nach Willkühr ein wenig Zimmt, und die ausgelösten Schweifeln daran geben.

362. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.

Man setzt eine Kandel schöne große Erbsen mit kaltem Wasser zu, läßt sie ganz weich sieden, schneidet 2 gelbe Rüben, 2 Pastinackwurzeln, und ein Stöckel Sellerie ganz fein länglicht auf, dünstet diese Wurzeln mit etlichen fein geschnittenen Zwiebeln in einem Tiegel mit Butter oder Schmalz ganz weich, staubt ein wenig Mehl daran, und treibt die Erbsen sammt dem Sud durch ein Sieb, und giebt es an die gedünsteten Wurzeln, läßt sie zusammen mit Salz und Pfeffer noch gut verkochen, und giebt es über gebackene Semmelschnitten zur Tafel.

363. Linsensuppe.

Man setzt schöne gute Linsen mit frischem Wasser zu, läßt sie weich sieden, schneidet 2 Stöckeln Sellerie ganz fein gewürfelt auf, dünstet diesen in Butter weich, giebt ihn an die Linsensuppe, und brennt sie mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl, und ein wenig Zwiebel bräunlicht ein, thut dann noch etwas Salz und Pfeffer, und ein wenig Weinessig hinzu, läßt es gut versieden, und giebt es über gebackene Semmelbröckeln, oder man seihet es auch darüber.

364. Bäuschel- oder Rognersuppe.

Man siedet den Rogen von 1 oder 2 Karpfen mit Salz Essig und Zwiebeln ab, schneidet davon

kleine

kleine Bröckeln, macht mit einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl ein gelblichtes Einbrenn, giebt fein geschnittene Zwiebel und Limonienschalen, dann den Rogen hinein, und füllt, wenn es vorräthig ist, zum Theil Jus = Suppe, zum Theil klaren Erbsensud, und dann einen Theil von dem Sud, worin der Rogen aufgesotten worden ist, daran, giebt auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es gut aufkochen. Wenn man es zur Tafel geben will, so richtet man es über gebähte oder gebackene Semmelschnitten an.

265. Milchner Wandeln in brauner Suppe.

Man nimmt ½ Pfund Milch von Karpfen, ¼ Pfund Butter, welche man schäumig abtreibt, übersiedet die Milch in Salzwasser, zerhackt sie, und treibt sie mit der Butter ab, weicht um 2 kr. abgeschälte Semmel in gewöhnliche Milch ein, drückt sie aus, und treibt sie auch darunter, rührt 6 Eyerdotter, einen nach den andern darunter, wie auch von 6 Eyerklar den Schnee, salzt es, schmiert die Wandeln mit Butter aus, soviel man braucht, füllt sie mit dem Gerührten ein, läßt sie, wie nach Nro. 32 in einem Tiegel mit ein wenig siedendem Wasser in Dunst aufgehen, sobald sie fertig sind, stürzt man sie heraus, giebt eine braune Suppe nach Nro. 355 darüber, und giebt es zur Tafel.

366. Saure Rahmnöckerln zur Suppe.

Man rührt 1 Maaß sauern Rahm mit 8 Eyerdottern ab, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schnee, und rührt es nebst etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darunter, giebt sodann 8 Eßlöffel voll schönes Mehl dazu, verrührt alles recht gut, salzt es, schmiert eine Rein mit Butter aus, giebt das Gerührte darein, bäckt es in der Röhre, oder giebt oben und unten Gluth; wenn es ausgebacken ist, sticht man mit einem Löffel Nöckerln heraus, legt sie in die Schüssel, gießt braune Suppe nach Nro. 355 darüber, und giebt es zur Tafel.

367. Gebackene Erbsen in der Suppe.

Man macht einen Brandteig, und setzt 1 Maaßl Milch mit Butter oder Schmalz, einer Nuß groß, auf das Feuer; wenn es siedet, giebt man Mundmehl darein, bis es ein dicklicher Teig wird, man trocknet ihn dann auf einer Gluth ab, und giebt ihn in eine tiefe Schüssel, schlägt 5 oder 6 Eyer daran, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat, streicht diesen Teig auf einen umgekehrten Teller, drückt daraus mit einem Schlüssel oder mit einem sonst angemessenen Model, der eine kleine runde Höhlung hat, kleine Bröckeln, einer Haselnuß gleich, und legt sie in das Schmalz, welches aber nicht zu heiß seyn darf. Hat man ihrer genug darin, so schüttelt man das Pfännchen immer, daß sie mehr rund und allenthalben braun

werden,

werden, nimmt sie dann mit einen Seihlöffel heraus auf einen Durchschlag, und behält sie warm. Will man anrichten, so giebt man sie in die Schüssel, und gießt braune Fischsuppe nach Nro. 355 darüber.

368. Amuletten- oder Fridater-Nudeln zur Suppe.

Man nimmt ½ Maaß Milch in einen Hafen, giebt 2 Eßlöffel voll Mehl darein, quirlt dieses recht gut ab, schlägt dann 6 Eyer daran, salzt es, und quirlt es wieder, schmiert hierauf eine Amulett- oder sonst eine flache Pfanne mit Schmalz, giebt, wenn es recht heiß ist, ein wenig von dem Abgequirlten darein, läßt es um und um laufen, und schön abtrocknen; dann stürzt man es heraus auf ein Brett, macht es mit allen sofort auf gleiche Art, rollt sonach jedes dieser Teigblätter zusammen, schneidet sie fein, wie geschnittene Nudeln, setzt eine klare weiße Fischsuppe nach Nro 356 zu, kocht die Nudeln darein, und wenn sie aufgesotten sind, giebt man sie zur Tafel.

369. Kräutersuppe mit verlornen Eyern.

Man nimmt ganz junge Zwiebeln, wie auch eine Hand voll Porre, Saurampfer, Kerbelkraut und junge Petersilie, schneidet diese Kräuter, nachdem sie sauber gewaschen sind, nur länglicht zusammen,

sammen, dünstet sie in Butter, staubt ein wenig Mehl daran, und füllt sie mit weißer Fischsuppe nach Nro. 356, oder mit klaren Erbsensud auf, salzt sie, läßt sie gut aufsieden, legt verlorne Eyer nach Nro. 338 über gebähte Semmeln, soviel man braucht, gießt die Kräutersuppe darüber, und giebt sie zur Tafel.

370. Fasten = Banadelsuppe.

Man reibt Semmel oder auch Hausbrod nach Belieben, röstet diese Bröseln in Butter oder Schmalz ganz bräunlicht, füllt sie dann mit klarem Erbsensud auf, und läßt sie gut aufsieden. Vor dem Anrichten quirlt man 4 Eyerdotter mit ein Paar Löffel voll sauern Rahm ab, giebt es unter stetem Rühren in die Suppe, und richtet es zur Tafel an.

371. Falsche Chokoladesuppe.

Man legt ein Stück Zucker nebst einem Stück Schmalz in eine Pfanne, läßt den Zucker darin kastanienbraun werden, giebt dann ein Paar Löffel voll Mehl daran, und macht davon ein ganz braunes Einbrenn; auch giebt man ein wenig gestoßenen Zimmt und Gewürznägeln, wie auch $\frac{1}{2}$ Maaß siedende Milch daran, und läßt es zusammen noch eine Weile kochen; die Süssigkeit des Zuckers soll aber ein wenig vorschmecken. Beim Anrichten giebt man es über gebähte Semmelschnitten;

schnitten; nach Belieben kann man es auch mit 3 Eyerdottern frikaßieren.

372. Eyersuppe.

Man brennt 1½ Maaß Wasser mit einem Stück Butter und ein wenig Mehl ganz weiß ein, giebt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß darein, und läßt es gut aufkochen. Vor dem Anrichten quirlt man 6 Eyer mit etlichen Tropfen kalten Wasser ab, giebt das eingebrennte Wasser darein, quirlt es gut, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

373. Weinsuppe.

Man nimmt 1 Maaß Wein, ½ Maaß Wasser, Zucker und Zimmt nach Belieben, ferner ein Stück frische Buter, welche man in Mehl umkehrt, und damit aufkochen läßt; dann nimmt man 6 Eyerdotter mit einigen Tropfen frischen Wasser in einen Hafen, giebt den aufgesottenen Wein und Wasser unter beständigem Quirlen darein, und richtet es über gebähte Semmelschnitten zur Tafel an.

374. Biersuppe.

Man gießt, so man es haben kann, 1½ Maaß weißes Bier in eine rein geputzte messingene oder kupferne Pfanne, setzt es auf das Feuer, schäumt

es

es immer ab, und giebt zuletzt ein Stück Zucker nach Belieben darein, quirlt 6 Eyerdotter mit ½ Maaß süßen Rahm ab, und giebt das siedende Bier daran, rührt es noch ein wenig auf der Gluth ab, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

375. Süße Milchrahmsuppe.

Man setzt 2 Maaß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, giebt 6 Eyerdotter in einen Hafen mit etlichen Tropfen kalten Wasser, gießt unter beständigem Quirlen den Milchrahm siedend darein, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an; man kann auch einige Pfirschenblätter damit aufkochen lassen.

376. Einbrennsuppe.

Man macht mit einem guten Stück Schmalz und 3 Löffel voll Mehl ein recht dunkelbraunes Einbrenn, giebt zuletzt fein geschnittene Zwiebel mit etlichen Gewürznägeln und ein wenig Kümmel daran, gießt, wenn alles recht braun ist, so viel man braucht, siedendes Wasser daran, salzt es, und läßt es zusammen gut und ganz dicklicht einkochen. Will man anrichten, so seiht man es durch ein Sieb, und giebt es über klein gewürfelt geschnittene Semmel oder Hausbrod in die Schüssel.

377. Tropfsuppe.

Man schlägt in einen kleinen Hafen 5 Eyer, giebt so viel Mehl dazu, als man glaubt nöthig zu haben, damit es ein fein rinnender Teig wird, schlägt diesen mit dem Löffel recht fein ab, läßt Wasser in einem Hafen gut aufsieden, und diesen Teig sehr fein hinein laufen; ist er noch zu dick, so darf man nur noch einen Eydotter nachgeben. Wenn das Eingelassene in die Höhe geht, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, giebt kaltes Wasser daran, und seiht dieses wieder gut ab. Will man anrichten, so giebt man siedendes Wasser mit Salz oder Erbsensud daran, läßt es damit aufsieden, richtet es an, und schmalzt es mit in Butter gelblicht gerösteten Semmelbröseln, oder fein geschnittenen Zwiebeln auf.

378. Brezensuppe.

Man schneidet Fastenbrezen in der Mitte von einander, richtet sie in eine Suppenschüssel ein, eine Lage Brezen, und hierauf eine Lage aufgeriebenen Parmesankäse, so viel man hat, brennt eine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln in Butter bräunlicht, giebt siedendes Wasser daran, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufsieden, gießt es über die eingerichteten Brezen, deckt es zu, und läßt es an einem warmen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis die Brezen recht auflaufen, und giebt sie zur Tafel.

379. Französische Suppe.

Man nimmt etliche Stücke gelben Wirsching oder Kohl, schneidet diesen nach der Länge, aber nicht gar fein, wie auch desgleichen Zwiebeln, Porre und Petersilienkraut, setzt dieses mit siedendem Wasser zum Feuer, giebt Salz, Pfeffer und ein großes Stück frische Butter darein, läßt dieses Gemüs ganz weich sieden, schneidet sodann Semmeln zu recht feinen Schnitten auf, legt in eine Suppenschüssel eine Lage Semmel, und eine Lage Käse wechselweise, bis alles eingeschichtet ist, schüttet alsdann den gesottenen Wirsching sammt dem übrigen ganz siedend daran, bedeckt es, und giebts zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Eyerspeisen.

380. Ein Amulett, oder Eyer in Schmalz.

Für 12 Personen schlägt man 20 Eyer auf, giebt Salz und Pfeffer daran, schlägt sie gut ab, nimmt eine flache Pfanne, giebt ein gutes Stück Schmalz darein, und wenn es recht heiß ist, schüttet man die abgeschlagenen Eyer darein, hebt es Anfangs mit einem Schäuferl um und um auf, daß es nicht anbrennt; ist es auf dem Boden recht fest und bräunlicht, so nimmt man von eben der Größe wieder eine Pfanne mit einem Stück Butter,

ter, und wenn es heiß ist, stürzt man das Amulett von der ersten Pfanne in die andere hinüber, und läßt es auf einer Gluth schön bräunlicht werden. Eigentlich soll es auf beiden Seiten schön gebacken seyn, in der Mitte aber ganz saftig bleiben, und giebt es dann gleich auf einer Schüssel zur Tafel.

381. Ein aufgelaufenes Amulett.

Man quirlt 1 Maaß süße Milch oder Rahm in einem Hafen mit 6 Eßlöffeln voll schönen Mehl gut ab, schlägt 12 Eyer daran, salzt es, und quirlt es wieder ab, giebt etliche Bröckeln Butten darein, schmiert eine Reifschüssel gut mit Butter aus, giebt das Abgequirlte hinein, stellt es in eine nicht gar zu heiße Röhre, oder macht oben und unten Gluth; ist es aufgelaufen, und gut ausgebacken, so giebt man es in der Reifschüssel zur Tafel.

382. Ein gefülltes Amulett.

Man quirlt in einem Hafen ½ Maaß süßen Rahm, und ein Paar Löffel voll schönes Mehl, quirlt es gut ab, schlägt 8 Eyer dazu, und quirlt es wieder ab, schmiert dann eine flache Amulettpfanne mit Schmalz aus, und wenn sie heiß ist, giebt man die Hälfte von dem Abgequirlten hinein, läßt es ganz gleich auseinander laufen, schiert es auch immer ein wenig auf, und läßt es auf einer

Gluth

Gluth gut abtrocknen. Dieses Amulett giebt man auf die Schüssel, das Gebackene auf den Boden, dann ein gutes Ragout, welches von Krebsschweifeln, Champignons oder Hechtleber, oder auch von Karpfenmilch kann gemacht werden, ganz mit kurzer Sauce darauf, und macht von der andern Hälfte des Abgequirlten wieder ein Amulett, wie ersteres, stürzt es darüber, und giebts zur Tafel.

383. Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art.

Man macht Eyerflecke von 6 Eyern nach Nro. 368, schneidet sie eben so, wie geschnittene Nudeln, treibt 1 Maaß sauern Rahm mit 6 Eyerdottern ab, schlägt das Klare davon zu Schnee auf, und rührt es auch darunter, giebt Salz und etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darein, rührt auch die geschnittenen Eyerflecke dazu, verrührt es gut, giebt es in eine mit Butter beschmierte Reifschüssel, macht unten und oben Gluth, oder läßt es in der Röhre backen, und giebt es sammt der Schüssel zur Tafel.

384. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln.

Man macht Eyerflecke nach Nro. 368, schneidet aber diese zu kleinen viereckigten Fleckeln, siedet auch etliche gute Erdäpfel, schälet sie ab, und

schneidet sie in dünne Blätter auf, rührt übrigens Rahm und Eyer wie nach Nro. 383 ab, thut sodann die Eyerflecke und die aufgeschnittenen Erdäpfel darunter, giebt es nach in eine mit Butter beschmierte Schüssel, bestreut sie von oben mit Parmasankäse, bäckt sie übrigens wie vorige, und giebts zur Tafel.

385. Eyerflecke mit Beschamel gefüllt.

Man macht Eyerflecke wie die vorigen, nur läßt man, wenn sie ganz fein werden sollen, das Mehl hinweg, nimmt blos 8 Eyer, welche mit etlichen Tropfen Milch und Salz abgequirlt, und hiernach ganz dünn und trocken werden, läßt ferner ein Stück Butter wie ein Ey in einem Tiegel zergehen, giebt ein Paar Kochlöffel voll schönes Mehl daran, läßt es nur anlaufen, gießt sodann 1 Maaß süßen Rahm oder gute Milch dazu, und läßt es zusammen gut verkochen, damit es wie ein dickes Kindsmuß wird; läßt solches abkühlen, und schlägt 3 Eyer daran, streicht von diesem Beschamel auf jeden Eyerfleck einen guten Messerrücken dick darauf, schneidet um 2 kr. Semmeln zu klein gewürfelten Bröckeln auf, bäckt sie gelb aus dem Schmalze, und giebt auch etliche von diesen Bröckeln auf das Beschamel, rollt dann die Eyerflecke zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, und giebt alle Eyerflecke, wenn sie desgleichen eingefüllt sind, ordentlich darauf, nimmt noch ein Paar Löffel voll von diesem

Be-

Beschamel, rührt 3 Eyerdotter, ½ Maaß süßen Rahm oder Milch daran, salzet, und quirlt es gut ab, giebt es über die gefüllten Eyerflecke, läßt es wieder in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, und giebt es zur Tafel.

386. Gefüllte Eyerflecke mit Fischfarce.

Man macht die Eyerflecke wie nach Nro. 385 soviel man braucht, nimmt 1 Pf. Hechten, Barben oder Weißfisch, zieht ihnen die Haut ab, löset alle Gräthen, soviel als möglich, aus, hackt das Fleisch davon mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein zusammen, und giebt um 2 kr. abgeschälte, in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel darunter. Wenn alles recht fein ist, stößt man es im Mörser nebst einem Stück Butter, macht sodann von 4 Eyern ein Gerührtes nicht gar zu fest, und stößt es auch darunter, nimmt also diese Farce, salzt sie, und rührt noch ein Paar Eyer daran, streicht etwas davon auf jeden Eyerfleck, rollt ihn zusammen, und giebt ihn auf eine geschmierte Schüssel; wenn alle übrige auf diese Art zubereitet sind, giebt man 1 Maaß süßen Rahm mit 3 Eyerdottern abgequirlt darüber, läßt sie in der Röhre wie die vorigen auflaufen, und giebt sie zur Tafel.

387. Ein Eingerührtes mit Spargel.

Man blanschirt kleinen Kochspargel in Salzwasser, schneidet ihn in der Queere kurz ab,

schlägt in einen Hafen 20 Eyer auf Salz und Pfeffer, und den geschnittenen Spargel, wie auch etliche Tropfen Wasser dazu, giebt in einen Tiegel oder Pfanne ein Stück Butter, läßt es heiß werden, dann quirlt man die Eyer sammt dem Spargel, giebts hinein, rührt es immer auf einer Gluth ab, bis es ganz dicklicht wird, aber doch noch saftig ist, und giebt es auf die Schüssel; hat es ein Raumel angelegt, so scharrt man ihn auf, und giebt ihn darüber.

388. Verlorne Eyer auf gebackene Semmel.

Man schneidet von 2 kr. Semmeln dünne Schnitten, bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die Schnitten darein, schlägt 12 frische Eyer darauf, damit sie ganz bleiben, giebt Salz und Pfeffer, wie auch süßen Rahm daran, damit sie bedeckt sind, stellt es in eine Röhre, bis die Eyer von oben weiß überzogen, aber nicht fest sind, und giebt es sodann gleich zur Tafel.

389. Gefüllte Eyer mit sauern Rahm.

Man siedet harte Eyer, soviel man braucht; sind sie frisch, so giebt man, um sie besser schälen zu können, ein wenig Salz in das Wasser; wenn sie geschält sind, so schneidet man sie in der Mitte von einander, nimmt das Gelbe heraus, treibt dieses mit einem Stück Butter, mit einigen frischen

schen Eyerdottern, ein wenig Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eyer mit dieser Füll ein, giebt sie alle ganz ordentlich auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, sauern Rahm daran, jedoch nicht so viel, daß er über die Eyer gehe, streut fein geschnittenen Schnittlauch und grüne Petersilie daran, läßt es in der Röhre oder auf einer Gluth ein wenig aufkochen, und giebt es zur Tafel.

390. Harte Eyer mit verschiedenen Farben gefüllt.

Man siedet harte Eyer, soviel man braucht, schält sie, und schneidet sie mitten von einander, theilt sie dann in 4 Theile ab, macht ein Krebsschöttel, treibt, wie bei Nro. 12 beschrieben, dieses mit Krebsbutter ab, und giebt auch die Krebsschweifeln klein geschnitten mit darein, füllt einen Theil der harten Eyer mit dieser rothen Füll ein, macht auch einen Spinatschöttel nach Nro. 13, treibt ihn mit einem Stück Butter und ein wenig klein geschnittenen Petersilienkraut ab, füllt eben wieder einen Theil Eyer mit dieser grünen Füll ein, macht ein Ragout von Fischleber, dünstet es mit Butter, Salz und Pfeffer, und giebt zuletzt ein wenig Blut von Fischen daran, füllt wieder einen Theil von Eyern mit dieser braunen Füll ein, zu dem vierten Theil Eyer macht man eine gelbe Füll von etlichen harten Eyerdottern, wie die vorgemeldete nach Nro. 389, und füllt es desgleichen; dann giebt man diese Eyer alle schön ordentlich auf eine

mit Butter beschmierte Schüssel, und auf den Boden sauern Rahm, stellt die Eyer darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und giebt sie zur Tafel.

391. Harte Eyer mit Senf.

Man siedet Eyer so viel man braucht, schält sie, und schneidet sie geringelt auf, schneidet auch zu 12 Eyern, für 2 kr. Semmel klein gewürfelt auf, bäckt sie in Schmalz, nimmt 1 Maaß sauern Rahm, quirlt ihn mit 2 Eyern, mit Salz und etwas Schnittlauch, auch eine Kaffeeschale voll Senf ab, mischt die Semmelbröckeln unter die Eyer, nimmt eine mit Butter beschmierte Schüssel, giebt erstlich eine Lage von Eyern und Semmeln, dann ein wenig von dem Abgequirlten, wieder Eyer, und wieder von dem Abgequirlten darunter. Wenn alles eingelegt ist, setzt man es in den Ofen, oder macht unten und oben Gluth, und läßt es aufkochen.

392. Harte Eyer mit Kreen, (Meerrettig.)

Die Eyer werden eben auf die vorige Art geschnitten, statt des sauern aber wird eine Maaß süsser Rahm mit 4 Eyerdottern abgerührt, und Semmelbröckeln darunter gemischt, wie unter die vorigen; es wird dann eine Schüssel mit Butter beschmiert, und eine Lage von Eyern, eine Lage aufgeriebener Kreen, sodann wieder Eyer, und wieder Kreen hinein gegeben, bis alles eingelegt ist. Zuletzt kömmt der mit Eyerdottern abgequirl-

te

te Rahm darüber, läßt es in der Röhre aufkochen, und giebts zur Tafel; auch kann man den Rahm oder die Eyer nach Belieben salzen.

393. Harte Eyer mit Beschamel.

Man macht ein Beschamel nach Nro. 385, aber etwas weicher, siedet harte Eyer, so viel man braucht, salzt sie, giebt sie auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, legt die geringelt geschnittenen Eyer darauf, und das Beschamel, wenn es gut gekocht ist, darüber, bestreut es von oben mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und giebts zur Tafel.

394. Halb farcirte Eyer in einer Rahmsauce.

Man schneidet 12 hart gesottene Eyer in der Mitte von einander, macht eine Fischfarce, wie in Nro. 386 beschrieben ist, und rührt das Gelbe von Eyern mit etwas Butter und ein Paar Eyerdottern, Salz, und ein weinig Schnittlauch ab, füllt dann in jedes halbe Ey wieder von den Dottern hinein, und legt die andere halbe Seite von Fischfarce darüber, damit jedes einem ganzen Ey ähnlich wird, formirt die übrigen auf die nämliche Art, so wird man 24 ganze Eyer bekommen. Man kehrt sie sonach in aufgeklopften Eyern und feinen Semmelbröseln um, und bäckt sie ganz langsam aus dem Schmalze; dann setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel auf, giebt einen Löffel voll Mehl darein, macht ein lichtbraunes Einbrenn, gießt 1 Maaßl sauern Rahm daran, läßt

es

es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, giebt es auf die Schüssel, die gebackenen Eyer darauf, und richtet sie, wenn sie noch ein wenig aufgekocht sind, zur Tafel an.

395. Gebackene Eyer oder Ochsenaugen.

Man setzt Wasser mit Salz in einer Pfanne auf; sobald es anfängt zu sieden, schlägt man Eyer darein, soviel man braucht, läßt sie 2 oder 3 Minuten sieden, stellt sie vom Feuer, und läßt sie noch ein wenig anziehen, nimmt sie sodann mit dem Seihlöffel heraus, und legt sie auf ein Sieb; wenn sie abgetrocknet sind, kehrt man sie in Eyern und Semmelbröseln, jedoch mit der Vorsicht um, daß man sie nicht zerdrücke, bäckt sie sodann in heißem Schmalze, und giebt sie auf Sauerkraut oder trocken, oder läßt sie auch in kurzer Fussuppe nach Nro. 355 aufkochen.

396. Verlorne Eyer auf Sauerampfer gespickt.

Man schlägt Eyer, so viel man braucht, in ein siedendes Wasser, kocht sie, aber etwas fester als die vorigen: doch muß der Dotter noch weich seyn; man schneidet Krebsschweifeln recht fein länglicht, nimmt eine feine Spicknadel, spickt die verlornen Eyer mit diesen Krebsschweifeln, so viel als möglich ist, kocht Sauerampfer in Wasser ab, schneidet ihn fein, kocht ihn mit Butter und guten Erbsensud, giebt ihn auf die Schüssel, die Eyer darauf, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und giebt sie zur Tafel.

397. Semmelwandeln in süßer Rahmsauce.

Man reibt von 4 kr. Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet die Semmel ganz klein gewürfelt auf, quirlt 8 Eyerdotter mit ½ Maaß süßen Rahm ab, giebt es an die Semmeln, salzt sie, und läßt sie eine Weile weichen, schlägt sodann von 6 Eyerklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schmiert Wandeln, oder eigen dazu bestimmte Formen mit Butter aus, giebt das Abgerührte hinein, ohne sie doch ganz voll zu füllen, setzt sie in einen Tiegel, worin so viel siedendes Wasser ist, daß es bis an die Hälfte der Wandeln reicht, deckt den Tiegel zu, läßt sie darin aufkochen, macht eine süße Rahmsauce nach Nro. 64, giebt diese auf die Schüssel, und wenn die Wandeln ausgesotten sind, stürzt man sie auf die Sauce heraus, und giebt sie zur Tafel.

398. Eyerkäse zu machen.

Man schlägt 12 Eyer auf, giebt 2 Maaß gute süße Milch daran, quirlt sie gut ab, seiht sie sodann durch ein Sieb, daß die Vögel von Eyern hinweg kommen, thut nach Belieben Zucker daran, giebt es in eine Pfanne, rührt es auf einem gelinden Feuer so lange, bis es anfängt käsigt zu werden, nimmt es sodann vom Feuer, seiht es mit einem Seihlöffel, oder in einem Sieb ab, damit man alles Dicke bekömmt, giebt dieses in einen dazu bestimmten Model, welcher aber kleine Öffnungen haben muß, wodurch das Wasser ablaufen kann, drückt es, so viel als möglich ist, hinein,

ein, damit es ganz fest werde, und das Wasser rein ablaufe; dann läßt man es abkühlen, und giebt es kalt zur Tafel. Den Zucker kann man auch dabei auslassen, und anstatt dessen nur ein wenig Salz darein geben.

399. Kalte Eyer mit Essig und Oehl.

Man siedet harte Eyer so viel man braucht, schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt von der Hälfte Eyern die Dottern heraus, stößt sie im Mörser mit 2 frischen Eyerdottern, giebt sie auf die Schüssel, rührt Provenceröhl, Essig, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilienkraut darunter, macht dieses zu einer dicklichten Sauce, giebt die übrigen Eyer darein, kehrt sie etlichemal darin um, und giebt sie zur Tafel.

400. Maccaroni- oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch.

Man nimmt ¼ Pf. feine Seidenmaccaroni, oder von 3 Eyern fein geschnittene Nudeln, kocht diese in 2 Kannen siedender Milch ein, läßt sie stark einkochen, und dann auskühlen; treibt ½ Pfund Butter ab, giebt die Nudeln nach und nach hinein, schlägt 8 Eyer daran, und rührt von 6 Eyerklar den Schnee auch darunter; von einem gut geräucherten Fisch nimmt man ein Stück ohne Gräthen, zupft oder hackt diesen fein auf, und rührt ihn darunter, nimmt eine Reifschüssel, schmiert diese mit Butter aus, und giebt das Gerührte darein, läßt es in der Röhre ganz langsam

sam backen, und giebt es gleich zur Tafel. Man kann auch, wenn man will, 4 Loth aufgeriebenen Parmesamkäse darunter geben.

Verschiedene Gattungen Fische zu kochen.

401. Karpfen in einer böhmischen Sauce.

Man nimmt einen Karpfen, so groß man ihn braucht, macht selben auf, nimmt das Eingeweide heraus, und sucht behutsam die Galle davon abzulösen; dann nimmt man das Blut heraus, giebt solches auf ein Paar Tropfen Weinessig, schneidet den Karpfen in Stücke nach Belieben, setzt in einer Pfanne oder Casserolle halb Essig und halb Bier auf das Feuer, giebt etliche geschnittene Zwiebeln, Limonienschalen, etliche Stücke Petersilienwurzeln und fein geschnittenen Sellerie dazu; wenn dieses gut zusammen aufkocht, giebt man die Karpfenstücke sammt den Bäuscheln oder dem Eingeweide nebst einem Stück Butter darein, und läßt nun alles gut und langsam auskochen; wem es beliebt, kann auch etwas Hausbrodrinde damit aufkochen lassen. Vor dem Anrichten giebt man das Blut nebst einem Stückchen Zucker dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, und richtet sodann den Karpfen sammt den Wurzeln zur Tafel an. Wem diese Sauce nicht dicklicht genug ist, der

kann

kann mit einem Stückchen Zucker, einer Nuß groß, Schmalz und einem Löffel voll Mehl ein braunes Einbrenn machen, und solches darin verkochen lassen.

402. Karpfen mit Blut gedünstet.

Man macht den Karpfen auf, wie vorher gemeldet, damit man das Blut rein bekomme, schuppet ihn, und schneidet selben in Stücken, wie man ihn braucht; man kann das Eingeweide, wenn die Galle davon abgelöst ist, auch dabei lassen, bestreut den Karpfen mit ein wenig Salz, giebt in einen Tiegel ein Stück Butter, und ein wenig klein geschnittene Zwiebel auf den Boden, den Karpfen darauf, ein wenig Weinessig, Pfeffer, etliche Gewürznägeln, Limonienschalen und Lorbeerblätter darein, läßt dann den Karpfen mit dieser Zuthat dünsten, kehrt die Stücke einmal um, und wenn man glaubt, daß sie bald ausgedünstet sind, so giebt man ein wenig Erbsensud daran, macht mit einem Stück Schmalz, einem Stück Zucker und einem Löffel voll Mehl ein braunes Einbrenn, giebt es darein, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, giebt kurz vor dem Anrichten das Blut von dem Karpfen daran, läßt es noch einmal damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel, und die Sauce darüber an.

403. Farcirten und gebratenen Karpfen.

Man schuppt dazu einen schönen Karpfen, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, zieht ihm dann die Haut auf beiden

den Seiten vom Kopfe bis zum Schweife ab, dabei läßt man aber den Kopf und den Schweif an der mittlern Gräthe hängen, das Fleischige löst man aber alles davon ab, und schneidet es recht fein mit etwas Zwiebel, Limonienschalen, etlichen Sardellen, und um 1 kr. abgeschälter in Milch eingeweichter Semmel auch darunter, stößt dies alles in einem Mörser mit einem Stück Butter, macht auch ein Eingemachtes von 3 oder 4 Eyern, stößt es auch darunter, gibt Salz und Pfeffer daran, und legt von der Farce ein Paar Finger dick auf eine mit Butter beschmierte Bratrein, sodann die Gräthen sammt dem Kopf und Schweif ordentlich darauf, formirt dann auch auf der Höhe mit der Farce den Karpfen wieder, wie er vorhin war, und modelt mit einem kleinen Löffel in der Farce Schuppen ähnliche Einschnitte. Ist der Karpfen ein Milchner, so kocht man die Milch in Butter, Limoniensaft, Salz und Pfeffer auf, und giebt sie auch wieder in die Mitte hinein; überstreicht sodann den Karpfen mit aufgeklopften Eyern, giebt Butter und ein wenig Essig auf den Boden der Bratrein, und läßt den Karpfen in der Röhre braten; sodann macht man eine Rahmsauce nach Nro. 63, oder eine Sardellensauce nach Nro. 65, und legt den Karpfen in einer anständigen Ordnung darauf.

404. Einen Karpfen blau abzusieden.

Man öffnet den Karpfen, ohne ihn abzuschuppen, oder das Schleimigte viel davon abzustreifen,

streifen, schneidet ihn in Stücken, und schüttet ein wenig guten Weinessig darüber, setzt in einer flachen messing- oder kupfernen Pfanne Wasser mit Salz auf, giebt den Karpfen, wenn selbes siedet, stückweise darein, und gießt auch den Essig vom Karpfen dazu; wenn die Stücke ausgesotten sind, stellt man es von dem Feuer, und läßt es in dem Sud stehen, bis es ein wenig abgekühlt ist; hierauf nimmt man die Stücke heraus, gießt wieder frischen Essig darüber, und giebt sie zur Tafel. In den Sud kann man auch Zwiebeln und ganzen Pfeffer geben. Will man ihn kalt essen, so giebt man den Sud gesulzt darüber.

405. Einen Karpfen, oder jeden andern Fisch zu backen.

Man schuppt und putzt den Karpfen wie nach Nro. 402, zerschneidet ihn zu gehörigen Stücken, salzt ihn gut ein, läßt ihn eine Weile in Salz liegen, kehrt dann jedes Stück im Mehl herum, taucht es geschwind in frisches Wasser, und bestreut es wieder gut mit feinen Semmelbröseln; wenn man nun mit allen Stücken fertig ist, so bäckt man sie schön räsch aus dem Schmalze, welches beim Fischbacken immer ganz heiß seyn muß, denn, ist es nicht heiß genug, so werden sie fett, und nicht räsch, und giebt sodann den Fisch mit grüner Petersilie bestreut warm zur Tafel. Auf diese Art werden alle Gattungen Fische zum Backen zubereitet.

406. Schleyen im Blut zu dünsten.

Man nimmt eine lebendige Schleye, sucht eben so, wie beim Karpfen nach Nro 401 das Blut davon zu bekommen, schneidet sie in Stücken, salzt sie, giebt in einen Tiegel ein Stück Butter nebst etlichen halben Zwiebeln mit Gewürznägeln besteckt, kleine Limonienschalen und Sellerie, legt die Schleye darauf, und läßt sie zugedeckt gut dünsten; wenn man sie umkehrt, staubt man ein wenig Mehl daran, und schüttet ein wenig Erbsensud und Weinessig dazu. Vor dem Anrichten giebt man auch das Blut daran, läßt es noch einen Sud thun, nimmt die Gewürznägeln heraus, und giebt mit den Zwiebeln und Sellerie die Sauce darüber. Die Fische, welche im Blut gedünstet werden, muß man nie abwaschen, und darauf sehen, daß man die Galle beim Aufmachen nicht zerdrücke.

407. Hecht in einer Frikassee.

Man schuppt und putzt den Hecht sauber, macht ihn auf, wäscht ihn aus, nimmt von der Leber die Galle behutsam ab, denn außer der Leber ist von dem Hecht das Eingeweide nicht zu brauchen, salzt ihn ein, läßt ihn eine Weile in Salz liegen, und siedet ihn dann in halb Weinessig und halb Wasser mit etwas Zwiebeln und Lorbeerblättern ab. Indessen bereitet man eine gute Frikasseebrühe nach Nro. 53, wozu aber statt der Fleischsuppe an Fasttagen klarer Erbsensud, oder noch besser, so man es hat, eine weiße

Fisch-

Fischjussuppe nach Nro. 356 genommen werden kann, richtet den Fisch auf die Schüssel, und giebt die Frikassee darüber. Waller- oder andere Fische frikaßirt man auf die nämliche Art.

408. Abgesottenen Hecht mit Kreen.

Wenn der Hecht geschuppt und gewaschen ist, wird derselbe ganz, oder in Stücke geschnitten, gut gesalzen, und in gutem Weinessig mit Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblättern abgesotten. Sobald er ausgesotten ist, kömmt er vom Sud geschwind auf die Schüssel, und dann wird ein aufgeriebener Kreen darüber gestreut, von dem heißen Sud aber, worin der Fisch gesotten, ein wenig auf die Schüssel gegossen, der Hecht bleibt hierauf eine Zeit lang zugedeckt stehen, und wird sonach zur Tafel gegeben.

409. Gedünsteten Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird geschuppt und geputzt, wie die vorigen, sodann ganz oder in Stücke zerschnitten mit Salz und Pfeffer in einen Tiegel gegeben, und mit einem Stück Butter, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Schallotten und Limonienschalen gut gedünstet. Ehe er ganz ausgekocht hat, kommen noch etliche klein geschnittene Sardellen mit Petersilienkraut und ein wenig Limoniensaft daran; mit dieser ganz kurzen Sauce wird dann der Hecht zur Tafel angerichtet. Auch kann

man

man ihn in Stücke geschnitten mit Butter, Sardellen und Limonienschnitten braten.

410. Hecht zu braten.

Wenn der Hecht geputzt und gut eingesalzen ist, so thut man am Besten, ihn ganz zu braten. Man steckt ihn nach der Länge an den Spieß, und bratet ihn ganz langsam beim Feuer, beschmiert ihn öfters mit Butter, und betropft ihn immer mit Limoniensaft; indessen nimmt man aber die Leber davon, beschmiert sie mit Butter, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Rost in Saft. Wenn der Hecht ausgebraten ist, giebt man ihn auf die Schüssel, steckt ihm die Leber in das Maul, begießt ihn nochmals mit Butter, und giebt ihn zur Tafel.

411. Aale zu braten.

Mit dem Aalfische muß auf folgende Art verfahren werden: Man schlägt ihm einen Nagel durch den Kopf, schneidet ihn hernach an dem Kopfe die Haut ringsherum ab, fängt sodann an, selbe vom Fleische abzulösen, bis man solche mit beiden Händen fassen kann, taucht die Hände in das Salz, fasset die Haut gut, und ziehet sie über den ganzen Fisch rückwärts bis an den Schweif ab, wo sie ebenfalls wieder rundherum muß abgeschnitten werden. Den Fisch schneidet man in so viel Stücke, als man will, salzt ihn ein, und

wenn er eine Weile in Salz gelegen, so steckt man ihn Stück für Stück an den Spieß, und zwischen jedem Stück allezeit wieder ein Schnitzel von einer Limonie; man bratet ihn schön in Saft, betropft ihn mit Butter, und bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln. Beim Anrichten giebt man noch Limoniensaft und heiße Butter darüber, und giebt ihn zur Tafel. Wenn man will, kann man auch jedes Stück mit grüner Salbei durchziehen.

412. Asch zu braten.

Man wählt hierzu schöne und große Asche, schuppt sie nicht, sondern schneidet sie nur unter dem Bauche auf, nimmt das Innere heraus, wovon auch nichts zu gebrauchen ist, als etwa der Magen. Nachdem der Fisch ausgenommen und geputzt ist, salzt man ihn von innen und aussen gut, schneidet Zwiebeln, Limonienschalen und grüne Petersilie ganz klein, steckt es in den Fisch nebst einem Stück Butter hinein, bestreicht ihn aber von aussen mit Schmalz, und bratet ihn auf beiden Seiten schön auf dem Rost, wendet ihn öfters um, und schmiert ihn allezeit wieder, giebt ihn sodann auf die Schüssel, und nebst Essig oder einer kalten Sauce nach Nro. 72, kalt auf die Tafel.

413. Asche auf andere Art zu braten.

Die Asche können immer etwas kleiner seyn; sie werden abgeschuppt und ausgenommen, gut eingesalzen,

salzen, und die fein geschnittenen Kräuter, wie vorhin gemeldet, hinzuaethan; dann wird ein Bogen Schreibpapier dick mit Butter bestrichen, die Asche auf den halben Bogen gelegt, und die andere Hälfte des Bogens darüber geschlagen, das Papier um und um gut zusammen gedrückt, dann auf einen Rost gelegt, und auf beiden Seiten schön gebraten. Bei dem Anrichten wird noch ein wenig von diesen klein gehackten Kräutern in Butter und Limoniensaft aufgekocht, und über die Fische gegeben.

414. Asche abzusieden, desgleichen auch Hechte und Schleyen.

Man macht die Fische auf, und salzt sie, siedet sie sodann in blossem Salzwasser mit einer ganzen Zwiebel, und einem Büschel ganzen Petersilienkraut ab. Wenn die Fische ausgesotten sind, welches am besten zu bemerken ist, wenn die Augen herausfallen, so richtet man sie auf die Schüssel, oder auf eine Assiette, giebt recht fein geschnittenes Petersilienkraut darüber, und kalten Essig und Öhl dazu.

415. Forellen blau abzusieden.

Die Forellen, welche man absieden will, müssen nicht eher aus dem Wasser kommen, als bis man sie braucht; man schlägt sie auf den Kopf, und schlitzet ihnen geschwind den Bauch auf,

nimmt das Innere heraus, schweift den Fisch aus, damit das Blut heraus komme, spritzt sogleich guten Weinessig daran, setzt Wasser mit Salz auf, und wenn es siedet, giebt man den Fisch sammt dem Essig hinein, und läßt ihn darin ausieden. Beim Anrichten giebt man wieder frischen Weinessig darüber, deckt die Forellen zu, und giebt sie nach Belieben kalt oder warm zur Tafel; will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Sud abkühlen lassen, so bleiben sie schön blau.

416. Labberdan zu kochen.

Den Labberdan, der gemeiniglich nicht anders als gesalzen hier zu bekommen ist, wässert man einigemal mit frischem Wasser ab, damit er die meiste Schärfe verliehre, setzt ihn sodann in einer Pfanne halb mit Essig und halb mit Wasser auf, giebt Zwiebeln, Lorbeeren, ganzen Pfeffer und Koriander dazu, läßt ihn in diesem Sud auskochen, macht eine Sauce mit einem Stück Butter, einem Löffel voll schönes Mehl, 3 Eyerdottern, 4 Eßlöffel voll sauern Rahm, und ein wenig von diesem Sud, worin der Fisch gesotten, nimmt ferner eine ganze Zwiebel, ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut dazu, und kocht dieses alles zusammen auf der Gluth zu einer Sauce ab, richtet den Labberdan auf die Schüssel, und giebt die Sauce darüber.

417. Hausen zu kochen.

Ist es frischer Hausen, und das Mittelstück ein Paar Finger dick, so spaltet man es ungefähr Finger dick, salzt es gut ein, bestreicht es auf beiden Seiten mit Butter, und bratet es auf dem Roste; ehe es ganz ausgebraten ist, betropft man es noch mit Butter, und bestreut es mit feinen Semmelbröseln, bratet es alsdann gut aus, kehrt es noch ein paarmal herum, giebt es auf die Schüssel, tropft Limoniensaft darauf, und giebt es zur Tafel.

418. Hausen zu braten mit einer Sauce.

Hiezu können die Stücke wohl etwas dicker seyn; man salzt sie, und giebt ein Stück Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln in einen Tiegel, legt den Hausen darauf, und bratet ihn in dem Tiegel unzugedeckt auf beiden Seiten ganz bräunlicht, macht sodann eine saure Rahmsauce nach Nro. 63 mit oder ohne Kapern, wie es beliebt, giebt sie daran, läßt den Hausen noch ein wenig damit aufkochen, und giebt ihn so zur Tafel.

419. Geräucherten Hausen.

Einen geräucherten Hausen legt man in laulichtes Wasser, bis er aufgeweicht ist, und sich die Haut davon abziehen läßt. Man macht alsdann eine Buttersauce nach Nro. 62, wozu man statt

Fleisch=

Fleischsuppe eine weiße Fischsuppe oder hellen Erbsensud nehmen kann, giebt den Hausen darein, läßt ihn noch eine Weile darin aufkochen, und giebt ihn zur Tafel. Auf gleiche Art kann man auch andere geräucherte Fische geben.

420. Forellen abgesotten und gespickt.

Nachdem die Forellen nach Nro. 415 schön blau abgesotten sind, so spickt man sie ordentlich mit geschnittenen Krebsschweifeln, und macht eine ganz dünne Limoniensauce nach Nro. 61, giebt die Forellen darein, läßt sie ein wenig auskochen, und richtet sie zur Tafel an.

421. Renger oder Seefisch zu backen.

Man schuppt die Renger ab, schneidet sie auf, salzt sie gut ein, kehrt sie in Mehl um, taucht sie in Wasser ein, kehrt sie wieder in aufgeriebenen Semmelbröseln und Parmesankäse um, bäckt sie räsch aus dem Schmalz, giebt sie zur Tafel, und eine kalte Sauce nach Nro. 72 dazu.

422. Ordinären Stockfisch mit Butter abgeschmalzen.

Wenn der Stockfisch gut gewässert ist, wird er in einer Pfanne mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald er zu sieden anfängt, stellt man ihn vom Feuer, giebt eine Hand voll Salz darein, deckt

ihn

ihn zu, und läßt ihn ein wenig stehen; beschmiert sodann eine Schüssel mit Butter, belegt den Boden mit gebähten Semmelschnitten, und giebt den Stockfisch stückweise darauf; die Haut und Gräthen löst man davon aus, giebt auch zwischen jede Lage in Butter geröstete Semmelbröseln, und zuletzt ein wenig klaren Erbsensud darein; röstet dann fein geschnittene Zwiebeln in Butter lichtbraun, giebt auch Semmelbröseln dazu, schmalzt den Stockfisch damit ab; läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und giebt ihn zur Tafel.

423. Stockfisch mit süßem Rahmkreen.

Der Stockfisch wird eben so, wie der vorige behandelt. Auf eine mit Butter beschmierte Schüssel legt man etliche Semmelschnitten auf den Boden, dann wird der Stockfisch aufgerichtet, die Semmelbröseln dazwischen aber ausgelassen. Man macht hierauf mit einem Stück Butter, einen Löffel voll Mehl, süßen Rahm und geriebenen Kreen eine dickliche Sauce, giebt diese über den Stockfisch, schmalzt ihn mit Semmelbröseln, Butter und feinen Zwiebeln ab, wie den vorigen, läßt ihn noch ein wenig kochen, und giebt ihn zur Tafel.

424. Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce.

Man nimmt schöne gleiche viereckigte Stücke Stockfisch, welche weder Haut noch Gräthen haben, so viel man braucht, salzt sie roh ein, und

um

um das Wasser am besten heraus zu ziehen, giebt man sie auf eine Schüssel, deckt sie zu, und stellt sie auf ein warmes Wasser, so zieht sich durch die Wärme das Wasser besser heraus; sodann seiht man das Wasser davon ab, kehrt die Stücke in Eyern, dann in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz, macht eine Sauce von einem Stück Butter, ein wenig Mehl und sauern Rahm, giebt auch klein geschnittene Sardellen, und ein wenig Senf darein, läßt diese Sauce gut aufkochen, und giebt sie sodann über den gebackenen Stockfisch.

425. Frösche zu backen.

Nachdem die Frösche gehörig geputzt und geräffert worden, schneidet man ihnen die vorderen Tatzen noch ab, steckt die beiden hintern in einander, salzt sie gut ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen; wenn man sie backen will, kehrt man sie im Mehl um, taucht sie in aufgeklopfte Eyer ein, bestreut sie wieder mit feinen Semmelbröseln, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, und giebt sie zur Tafel.

426. Frösche in Petersiliensauce.

Nachdem die Frösche wie die vorigen zubereitet sind, siedet man sie in Salzwasser ab, aber nur so, daß sie einigemal aufwallen; man macht sodann eine Sauce mit einem Stück Butter, einem

nem Löffel voll Mehl, und einer Hand voll jungen fein geschnittenen Petersilienkraut, dann ein wenig Erbsensud, giebt die Frösche darein, läßt sie noch ein wenig damit aufkochen, und giebt sie zur Tafel. Desgleichen kann man auch eine Limoniensauce nach Nro. 61, oder eine Frikassee nach Nro. 53 darüber geben, wie es beliebt.

427. Ganze Schnecken in Häusern.

Man setzt Schnecken, so viel man braucht, in kaltem Wasser zu, und läßt sie darin weich kochen. Wenn die Platten oder Deckel aufgehen, so nimmt man die Schnecken heraus, löst ihnen die Schweifeln ab, putzt sie gehörig, zieht ihnen das braune Häutchen ab, schneidet von vorn die Spitze ab, und nimmt den Stachel heraus, streut eine Hand voll Salz darauf, reibt sie damit, daß das Schleimige davon komme, und schweift sie mit frischem Wasser ab. Man nimmt sodann ein gutes Stück Butter nach Verhältniß der mehr- oder wenigern Schnecken, etwas Semmelbröseln, fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, wie auch Salz und Limoniensaft, mischt dieses gut untereinander, putzt hierauf die Häuser rein im Wasser, und reibt sie in Salz ab; nimmt alsdann ein Bröckel von der abgemischten oder abgeknäteten Buttermasse, giebt es in das Häuschen, darüber eine Schnecke, und oben wieder ein Bröckel von Butter darauf. Wenn die Schnecken alle so eingefüllt sind, so giebt man sie auf eine

Schne-

Schneckenpfanne, oder auf eine blecherne Schüssel, stellt sie auf eine Gluth oder in eine Röhre, läßt sie aufbraten, und legt sie sodann auf ein Sauerkraut, oder giebt sie eigends für sich zur Tafel.

428. Schnecken zu einem Hachis.

Nachdem die Schnecken wie die vorigen geputzt und zubereitet sind, nimmt man ihrer so viel man braucht, wie auch Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen, auch wem es beliebt, Knoblauch darunter, schneidet alles dieses mit einem Schneidmesser recht fein zu einer Farce zusammen, röstet ein wenig Semmelbröseln in viel Butter, giebt das Zusammengeschnittene dazu, und füllet es sodann in die Häuser, läßt solches in selben ein wenig aufkochen, und giebt sie wie die vorigen zur Tafel. Auch kann man dieses Hachis wie ein anderes Hachis auf einem Teller zur Tafel geben. Hat man 30 Schnecken, so kann man immer 4 Loth Sardellen, und 8 Loth Butter dazu nehmen.

429. Schlampende Schnecken zuzurichten.

Man siedet Schnecken, so viel man braucht, und putzt sie nach Nro. 427, besonders aber die Schweifeln ab, mischt fein geschnittene harte Eyerdotter und Zwiebeln darunter, macht sie mit Essig, Öhl, Salz und Pfeffer an, und giebt sie kalt zur Tafel. Man kann auch frisch aufgeriebenen Kreen dazu geben.

430. Schneckenwürste.

Man nimmt gute fette Schnecken, so viel man will, siedet und putzt sie sauber, hackt sie mit Zwiebeln, Sardellen, und etwas Schallotten, so klein, als man zu Leberwürsten hackt, thut auch um 1 kr. abgeschälte und in der Milch geweichte Semmel darunter; dann treibt man ¼ Pf. Butter mit einem Eingerührten von 4 Eyern ab, und wenn dieses gut verrührt ist, so rührt man auch die gehackten Schnecken darunter, salzt und pfeffert sie gut, und füllt sie in Bratwürstdärme ein, bratet sie auch auf dem Rost, oder auf der Amulettpfanne, und wenn sie auf beiden Seiten bräunlicht sind, richtet man sie auf Gemüs oder auf eine Assiette an. Unter diese Wurstfülle kann man auch Karpfenmilch nehmen.

431. Fischwürste zu machen.

Man macht eine gute Fischfarce nach Nro. 386 von rohen Fischfleisch, löset die Gräthen aus, hackt und stößt es mit eingeweichter Semmel, einem Stück Butter, ein wenig Zwiebel, Petersilienkraut, und einem Eingerühten von 3 oder 4 Eyern, recht fein zusammen, giebt auch ziemlich viel Salz und Pfeffer daran, und macht dieses gemengt mit ein wenig Wasser an, so, daß man es nach Art der Bratwürste einfüllen kann. Man behandelt übrigens diese Würste bei dem Braten, wie die vorigen, und giebt sie zur Tafel.

432. Karbonnaden von Fischen.

Man macht eine Fischfarce, wie vorgemeldet, von Fischfleisch, Zwiebeln, Limonienschalen, eingeweichter Semmel, und einem Eingerührten mit Salz und Pfeffer; wenn selber ganz fein gehackt, und gestoßen ist, formirt man aus der Farce Karbonnadenstücke, wie die von Kalbfleisch zubereitet werden, giebt ihnen auch die Gestalt von Farce, als wenn ein Bein darin wäre, kehrt die Karbonnaden sodann in zerlassener Butter und in feinen Semmelbröseln um, bratet sie auf dem Rost oder einer Amulettpfanne, und giebt sie zur Tafel. Bei Verfertigung dieser Karbonnaden kann man schönes Mehl daran stauben.

433. Einen Schlegel oder Hasen von Fischfarce.

Man macht die Fischfarce wie vorgemeldet, staubt Mehl auf ein Brett, und formirt diese Farce zu einem Schlegel oder einem Hasen. Macht man einen Schlegel, so bildet man ihn wie einen Kalbsschlegel, statt des Schweifs steckt man eine Wurzel von Sellerie oder Petersilie darein, statt des Beins steckt man von rückwärts eine zugeschnittene gelbe Rübe, in der Stärke eines Beins, hinein, überstreicht den Schlegel anfangs mit einem Eydotter, überbäckt ihn in der Röhre, schmiert ihn zuletzt mit Butter, und macht, wenn er ausgebacken ist, eine Sauce von sauern Rahm nach Nro. 63 darüber. Macht man aber einen

Hasen

Hasen davon, so steckt man auf den Rücken desselben feine Limonienschalen, und bäckt ihn desgleichen.

434. Farcespeise in Dunst aufgegangen.

Man macht die Farce, wie vorgemeldet, von 2 Pf. Fischfleisch; sobald sie recht fein gehackt und gestoßen, verrührt man sie noch mit 4 Eyern und einigen Löffeln voll sauern Rahm, schmiert sodann einen Model mit Butter aus, füllt das Gerührte hinein, setzt es in siedendes Wasser, und läßt es so lange sieden, bis es ganz aufgegangen ist, stürzt es heraus auf die Schüssel, gießt nach Belieben eine süße oder saure Rahmsauce darüber, und giebt es zur Tafel.

435. Hecht- oder Rognerkraut zu machen.

Man dünstet gutes Sauerkraut mit fein geschnittenen Zwiebeln in Schmalz, staubt ein wenig Mehl daran, und läßt es mit ein wenig Fischsuppe einkochen, nimmt dann 1 oder 2 Stück gebackenen Hecht, löset die Gräthen aus, und zupft das bratige oder fleischige Stück davon fein auf; dann treibt man ein Quartl sauern Rahm mit 3 oder 4 Eyerdottern ab, nimmt eine mit Butter beschmierte Schüssel, giebt erst eine Lage Kraut, dann eine Lage Fisch, und hierauf ein Paar Löffel voll von dem abgerührten Rahm darüber, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist, setzt

es

es sodann in die Röhre, und läßt es ein wenig aufkochen; desgleichen kann man auch statt des Fisches Rogen von Karpfen nehmen, und damit auf gleiche Art verfahren.

Verschiedene Gattungen Milch-Mehlspeisen zu machen.

436. Ausgezogenen Rahmstrudel.

Man nimmt ½ Pf. Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt 2 Eyer, und von einem das Weiße darein, nimmt ein Stückchen, wie eine Nuß groß, zerlassene Butter, etwas Salz, und übrigens noch ein wenig lauwarmes Wasser, macht damit einen Teig eben so fest an, wie einen Butterteig, walzt diesen Teig unter den Händen, so gut als möglich, ab, bis er recht fein wird, schlägt ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn ein wenig warm; zugleich breitet man, wenn er ½ Stunde geruhet hat, ein sauberes Tuch über ein Kissen oder einen Tisch, walzt vom Anfang den Teig ein wenig aus, dann ziehen 2 Personen mit beiden Händen den Teig ganz gemach von einander. Man legt ihn sodann, wenn er in der Mitte fein ist, auf das aufgebreitete Tuch, und ziehet ihn noch um

und

und um, so fein als möglich, ganz gemach, damit er nicht Risse oder Löcher bekomme. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine Schrift dadurch lesen kann. Man läßt dann den Teig, wenn er fein genug ist, ein wenig abtrocknen, bestreicht ihn hierauf mit zerlassener Butter, und sodann wieder mit sauern Rahm, streut feine Semmelbröseln darauf, rollt ihn sonach ganz locker zusammen, beschmiert eine Rein oder einen Tiegel mit Butter, giebt den Strudel, wie eine Schnecke zusammen gewunden, darein, gießt 1 Maaßl, nachdem der Strudel groß ist, siedenden Rahm daran, stellt ihn sodann in eine Röhre, oder giebt unten und oben Gluth, läßt ihn kurz einbraten, und giebt ihn sammt der Rein, oder rein abgelöst und ausgehoben auf einer Schüssel zur Tafel; statt Semmelbröseln kann man auch Gries in Butter geröstet darein geben.

437. Krebsstrudel.

Man macht den Strudelteig nach Nro. 436, zieht ihn auch auf gleiche Art aus, macht ½ Pf. Krebsbutter nach Nro. 14, und ein Krebsschöttel nach Nro. 12 von 6 Eyern, schneidet auch 20 Krebsschweifeln ganz klein auf, treibt ¼ Pf. Butter ab, und das Schöttel nebst den geschnittenen Schweifeln darunter, giebt auch Zucker darein, nimmt wieder ¼ Pf. Krebsbutter, zerläßt sie, und überstreicht den Strudel damit, treibt auch in die Krebsbutter und das Schöttel um 2 kr. in

Milch

Milch geweichte Semmel, 2 Eyer und 2 Dotter daran, streicht hierauf diese abgetriebene Füll ganz dünn auf den Strudel, rollt ihn wie den vorigen zusammen, legt ihn desgleichen wieder in eine Rein, welche mit Krebsbutter beschmiert ist, giebt süßen siedenden Rahm und Zucker daran, macht unten und oben Gluth, und giebt ihn, wenn er schöne Raumeln hat, zur Tafel.

438. Reißstrudel.

Der Strudel wird wie gewöhnlich gemacht, ausgezogen, und mit Butter überstrichen; zur Füll wird $\frac{1}{4}$ Pf. Reiß in Milch aufgekocht, bis er ganz weich ist, dann mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter abgetrieben, und noch 4 Eyer und 2 Dotter, eine Hand voll gewaschene Weinbeeren, wie auch Zucker und Zimmt daran gerührt. Wenn die Füll bereitet ist, streicht man sie einen Finger dick auf den Strudel, rollt denselben zusammen, giebt ihn auf eine mit Butter bestrichene blecherne Schüssel, und ein wenig süßen Rahm daran, stellt ihn in eine Röhre, läßt ihn anlaufen, und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

439. Markstrudel.

Der Strudelteig wird eben nach Nro. 436 gemacht und ausgezogen, sodann, wenn er abgetrocknet ist, mit Butter bestrichen; dann werden 6 Loth fein gestoßener Zucker und 6 Eyerdotter

pflau-

pflaumig abgerieben, mit ¼ Pf. klein gewürfelt geschnittenen Mark, auch 4 Loth klein geschnittenen Citronat darunter gerührt, und von 3 Eyer-klar der Schnee darein gethan. Diese Füll streicht man dann auf den Strudel, rollt ihn zusammen, giebt ihn auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, ein wenig süßen Rahm daran, läßt ihn in der Röhre auflaufen, und giebt ihn sodann, wenn er gebacken ist, mit Zucker bestreut zur Tafel.

440. Topfer- oder Quarkstrudel.

Der Strudel wird auf die vorige Art gemacht, ¼ Pf. Butter mit ½ Pf. Topfer oder Quark, dann ¼ Pf. aufgeriebenen Parmesankäse abgetrieben, mit 4 Eyerdottern und einem ganzen Ey gut abgerührt, auf den Strudel gestrichen, und dieser sodann, wenn vorher der Teig ganz mit Eyern bestrichen ist, zusammengerollt, auf beiden Seiten gut zusammen gedrückt, und in eine Pfanne mit siedendem, hinlänglich gesalzenen Wasser gelegt, gut aufgesotten, das Wasser rein abgeseihet, und der Strudel auf eine mit Butter beschmierte Schüssel gelegt, wieder mit Butter überstrichen, mit Parmesankäse bestreut, in der Röhre ein wenig überbacken, und zur Tafel gegeben.

441. Chokoladestrudel.

Der Strudelteig wird wie alle vorige verfertigt und ausgezogen, dann 6 Loth Zucker und 6 Eyerdotter

erdotter abgetrieben, 6 Loth fein gestoßene Mandeln darunter gethan, 2 Tafeln gute Chokolade aufgerieben, und nebst dem Schnee von 4 Eyerklar darunter gerührt. Ist der Strudelteig abgetrocknet, so wird er mit Butter bestrichen, und die Füll einen Messerrücken dick darauf gestrichen. Der Strudel wird hierauf locker zusammen gerollt, und auf eine Schüssel oder Rein gelegt, welche mit Butter beschmiert ist, ein wenig siedender Rahm und Zucker darüber gegeben, und mit aufgeriebener Chokolade bestreut, sodann in der Röhre gehörig gebacken, und sogleich zur Tafel gegeben.

442. Ganz ordinäre aufgegangene oder bayerische Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Weitzenmehl in einen tiefen Tiegel oder Schüssel, so viel man glaubt auf 12 Personen nöthig zu haben, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es gänzlich überschlagen ist, macht dann in der Mitte des Mehls ein Loch, giebt 3 oder 4 Löffel voll gute Germ oder Hefen hinein, macht dann mit laulichter Milch, worin man den Finger gut leiden kann, ein Dämpfel oder weichen Teig an, läßt diesen eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist; nimmt sodann ein Stück Butter, so groß als ein Ey, läßt sie zergehen, und nimmt übrigens lauwarme Milch, ein Paar Eyer, und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu weich und nicht zu fest, so, daß er einen weichen Brodteig ähnlich wird,

schlägt

schlägt ihn ab, und salzt ihn ganz wenig, läßt ihn gut zugedeckt in einem warmen Orte stehen, damit er aufgehe; sobald er aufzugehen anfängt, bestaubt man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, und treibt die Nudeln darauf in beliebiger Größe aus: nur sind sie für Herrschaften je kleiner desto schicklicher; sind sie dann auf dem Brette wieder gut aufgegangen, so setzt man in einem Tiegel oder in einer Casserolle ein Stück Butter wie ein großes Ey auf, und giebt gute süße Milch darein. Wenn die Nudeln klein sind, so darf die Milch nicht über $\frac{1}{4}$ Zoll tief seyn; sind die Nudeln aber etwas größer, etwa wie eine 2 Pfennigsemmel groß, so kann die Milch etwas tiefer seyn; sind die Nudeln gut aufgegangen, so darf man die Milch siedend werden lassen, ehe man die Nudeln hinein legt. Sind sie aber nur wenig aufgegangen, und noch schwer, so legt man sie nur in die lauwarme Milch, deckt sie mit einem passenden Deckel gut zu, legt auch noch zur Vorsorge um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch herum, damit kein Dunst heraus gehen kann, setzt die Nudeln auf eine starke Gluth, läßt sie von Anfang ganz stark sieden, aber ohne aufzudecken, horcht von aussen daran, und, wenn man hört, daß die Milch bald eingebraten ist, verringert man die Gluth, daß sie nur noch ganz langsam Raumeln bekommen. Wenn die Nudeln klein sind, und $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten haben, so sind sie gewiß fertig; dann stellt man sie von der Gluth ab, deckt sie auf, hebt sie mit einem Nudelschürer ordentlich heraus, und giebt sie zur Tafel.

443. Eine noch bessere Gattung von bayerischen Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Mundmehl ebenfalls so viel man glaubt nöthig zu haben, auf 12 Personen ungefähr 1 Pfund, stellt es warm, salzt es ganz wenig, und giebt dann, wenn man gute Hefen hat, 3 bis 4 Eßlöffel voll in einen Hafen, wie auch ein Ey und 4 Eyerdotter darein, 4 Loth zerlassene Butter, und übrigens gute laue süße Milch oder Rahm, quirlt dieses alles mit ein klein wenig Salz gut untereinander ab, macht sogleich den Teig mittelmäßig fest damit an, und läßt ihn an einem warmen Orte etwas aufgehen; staubt ferner Mehl auf ein Brett, macht ganz kleine Nudeln, wie eine keine Nuß groß, daraus, läßt sie an einem temperirten Orte mit einem Tuch bedeckt, und setzt sodann einen flachen Tiegel mit einem Stück Butter auf, und gießt $\frac{1}{4}$ Zoll tief süßen Rahm mit einem Stück Zucker nebst ein wenig gestoßener Vanille, welche man aber auch auslassen kann, darein, giebt sodann, wenn alles zusammen aufsiedet, die Nudeln ganz geräumig darein, deckt sie wie die vorigen gut zu, und läßt sie eine kleine Viertelstunde lang kochen; hört man, daß sie schon in Butter braten, so stellt man sie von der Gluth, und hebt sie mit einer Schaufel heraus. Wenn sie starke Raumeln haben, so macht man eine besondere Sauce mit 4 Eyerdottern nebst einem kleinen Löffel voll Mehl, süßen Rahm und Zucker, läßt dieses unter beständigem Rühren aufkochen, und

giebt

giebt es über die Nudeln, oder auf eine Assiette. Man kann auch statt ordinärer Butter Krebsbutter nehmen.

444. Aufgegangene- oder Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Der Teig wird hierzu eben nach Nro. 443 gemacht; dann treibt man ¼ Pf. Krebsbutter mit einem Krebsschöttel von Eyern, etlichen fein geschnittenen Krebsschweifeln, 4 Loth Zucker und 4 Eyerdottern ab. Wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, wird der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brette einen Messerrücken dick ausgewalzt, die abgetriebene Füll darauf gegeben, gleich auseinander gestrichen, und der Teig wieder bei der Mitte zusammengeschlagen; sodann sticht man mit einem Kelchglase, oder sonst einem Model Nudeln in beliebiger Größe aus, giebt sie alle wieder auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte ganz gehörig aufgehen; wenn sie aufgegangen sind, giebt man in einen Tiegel oder in eine Casserolle Krebsbutter, Zucker und süßen Rahm in vorgemeldeter Quantität, legt die Nudeln darein, und kocht sie auf starker Gluth gut zugedeckt ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man eine Sauce von 4 Eyerdottern, ¼ Maaß süßen Rahm, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker, und giebt sie damit zur Tafel.

445. Dukatennudeln.

Hierzu wird eben wieder ein solcher Teig, wie nach Nro. 443 angemacht, nur daß man statt gewöhnlicher Butter zum Anmachen, Krebsbutter und ein Stückchen Zucker nimmt, sonst aber werden die Nudeln in gleicher Art und Größe verfertigt. Beim Kochen nimmt man eine ganz flache Casserolle, oder auch nur eine blecherne Schüssel, giebt eben $\frac{1}{4}$ Zoll tief süssen Rahm und ein Stückchen Butter dazu, thut die Nudeln hinein, überstreut sie dann von oben dick mit Zucker, und läßt sie in einer geheizten Röhre kochen; sie muß aber nicht zu sehr und nur so heiß seyn, daß der Zucker von oben her schön goldgelb wird. Sind sie aber in einem Tiegel oder in einer Casserolle, so kann man auch unten und oben Gluth geben; doch unten mehr als oben. Diese Nudeln werden dann allemal besser, wenn man sie gleich mit dem Geschirr, worin sie gekocht sind, zur Zeit auf den Tisch giebt, da auf dem Boden die Milch eingekocht ist.

446. Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm.

Man nimmt eine gute Maaß Topfer oder Quark, drückt diesen mit einem Tuche gut aus, damit das Wasser rein davon kömmt, giebt ihn in eine tiefe Schüssel, treibt ihn nebst einem Stück Butter oder Schmalz, einer starken Nuß groß, mit einem Kochlöffel fein ab, und schlägt sodann 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer daran; ist der

Quark

Quark sehr trocken, so darf man wohl noch ein Paar Eyer daran schlagen, ist er aber ganz naß, so nimmt man lauter Dotter statt ganzer Eyer, salzt sie gehörig, und mischt schönes Mehl daran, daß der Teig so fest, als ein aufgegangener Hefenteig wird, staubt dann schönes Mehl auf ein Brett, und walzt den Teig einen Finger dick aus, schneidet davon Daumen lange Nudeln ab, setzt eine Rein oder Casserolle mit einem Stück Butter oder Schmalz auf, giebt die Nudeln alle nur einfach darauf, läßt selbe auf beiden Seiten schön bräunlicht werden, und giebt dann nach Belieben ein wenig süßen oder sauern Rahm daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und giebt sie ganz saftig zur Tafel.

447. Erdäpfelnudeln.

Man siedet gute mehlichte Erdäpfel, schält und reibt sie auf dem Reibeisen, treibt sodann ½ Pf. Schmalz recht pflaumig ab, giebt 1 Pf. von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, schlägt 6 Eyerdotter und 4 ganze Eyer daran, treibt sie damit gut ab, giebt auch ein Paar Löffel voll sauern Rahm, etwas Salz, und ein wenig Mehl daran, damit sie dick werden, wie die Quarknudeln; man legt sie sonach ebenfalls auf ein Brett heraus, beschmiert eine flache Bratrein dick mit Butter aus, und legt die Nudeln ganz ordentlich einfach hinein, stellt sie in die Röhre, und läßt sie backen. Wenn sie schön bräunlicht sind, giebt man eben-

falls

falls nach Belieben ein wenig süßen oder sauern Rahm daran, läßt sie noch gut damit aufkochen, und giebt sie saftig zur Tafel. Für diejenigen aber, welche sie gerne trocken essen, darf man sie nur besser einkochen lassen, so wie die Quarknudeln.

448. Abgetriebene Butternockerln.

Hierzu wird der Teig mit Butter, Eyern und Mehl auf die nämliche Art, wie zur Suppe nach Nro. 36 abgetrieben; sodann setzt man eine flache Rein oder Casserolle mit eben soviel Butter und süßer Milch oder Rahm, als zu den Nudeln nach Nro. 443 auf. Wenn dieses zusammen siedet, schlägt man die Nockerln mit einem Eßlöffel gehörig ein, giebt sodann unten und oben Gluth, läßt die Milch einkochen, bis sie schöne Raumeln bekommen, hebt sie sodann aus, giebt sie auf die Schüssel, und gleich zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch Zucker unter die Milch nehmen.

449. Beschamelnockerln in Milch.

Eben desgleichen wird auch das Beschamel hierzu gemacht und abgetrieben, wie zu den Nockerln nach Nro. 37, auch wird, wie zu den vorigen, Butter und süßer Rahm $\frac{1}{4}$ Zoll tief mit Zucker und gestoßener Vanille aufgesetzt; dann werden, wenn alles siedet, die Nockerln eingeschlagen, wie die vorgemeldeten Butternockerln abgekocht, und gleich zur Tafel gegeben.

450. Geschnittene Nudeln in Milch.

Man macht die Nudeln nach Nro. 38, schneidet sie nur etwas dicker als zur Suppe, kocht 1 Maaß gute süße Milch mit einem Stück Butter in einem Tiegel auf, giebt, wenn die Milch gut siedet, die Nudeln darein, läßt sie kurz einkochen, bis sie auf dem Boden schöne Raumeln bekommen. Beim Anrichten schüttet man die Nudeln auf die Schüssel, schürt die Raumeln aus, giebt sie ordentlich darauf, und gießt noch ein wenig zerlassene Butter darüber. Nach Belieben kann man auch Zucker und Zimmt unter die Milch geben, wenn man die Nudeln einkocht.

451. Gestutzte oder abgetrocknete Nudeln.

Hierzu macht man von 3 Eyerdottern, 2 ganzen Eyern, einem Stück Butter und schönen Mundmehl auf einem Brette einen Teig so fest an, wie zu geschnittenen Nudeln, macht davon etliche Stücke, und walzt eines nach dem andern einen kleinen Messerrücken dick aus. Sind die Flecken alle ein wenig abgetrocknet, so schneidet man der Länge nach 2 Finger breite Streife, legt etliche auf einander, und schneidet davon gleiche, kleine, Messerrücken breite Nudeln herab, setzt eine Rein mit einem Stück Schmalz und einem Stückchen Zucker auf, und läßt den Zucker goldbraun werden; indessen setzt man eine Pfanne mit süßer Milch auf, kocht, wenn sie siedet, die Nudeln darein; sobald sie einmal darin aufgekocht haben,

haben, seiht man die Milch ab, giebt die Nudeln in den Tiegel, worin das Schmalz und der Zucker ist, läßt sie darin abtrocknen, bis sie unter öftern Aufrühren Raumeln bekommen, und so angerichtet werden können.

452. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man schlägt 6 Eyer mit schönem Mehl in einem Hafen eben so fein ab, wie zu einer Tropfsuppe nach Nro. 377, siedet gute Milch in einer Pfanne auf, und läßt, während sie siedet, den Teig recht fein hineinlaufen, und aufsieden, seihet dann, die auf diese Art gewordene Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus, und giebt sie in einen Tiegel, worin ein Stück Butter zerlassen worden. Sind die Tropfnudeln alle auf gleiche Art gemacht, so stellt man sie über die Gluth, bis sie schöne Raumeln bekommen; man kann auch nach Belieben Zucker daran geben.

453. Semmelnudeln.

Der Teig wird eben hierzu, wie zu vorgemeldeten Tropfnudeln zubereitet; dann werden von einer alt gebackenen Semmel feine dünne Schnitten gemacht, ein Tiegel mit süßer Milch und einem Stück Butter aufgesetzt, und, wenn die Milch siedet, werden die Semmelschnitte einzeln in den Teig eingetaucht, und in die siedende Milch gegeben; man macht dann unten und oben Gluth,

läßt

läßt schöne Raumeln anlaufen, und hebt die Nudeln aus. Es versteht sich, daß auch hierzu, nach Belieben, Zucker angewendet werden könne.

454. Regenwürmernudeln in Milch.

Man nimmt schönes Mehl auf ein Brett, schlägt 4 Eyer darein, und giebt auch ein Stück zerlassene Butter mit ein wenig Salz daran, macht den Teig ein wenig weicher als zu den geschnittenen Nudeln, walzt solchen unter der Hand recht fein ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ein wenig rasten; nimmt dann ein Stück davon, und dreht es unter der flachen Hand auf einem Brette recht dünn aus, wie einen Regenwurm. Wenn alle übrige desgleichen ausgedreht sind, so kocht man sie in einer Rein oder Casserolle in einem Maaß siedenden Milch nebst etwas Butter ein, läßt die Milch ganz einkochen, bis die Nudeln schöne Raumeln bekommen, hebt sie öfters auf, und giebt sie auf einer Schüssel zur Tafel.

455. Kleine Bauchstecherln.

Hierzu wird eben auf gleiche Art ein Teig, wie zu den vorgehenden Regenwürmernudeln gemacht, von welchem Nudeln den Habernudeln ähnlich ausgedreht werden. Wenn alle bereitet sind, so kann man sie eben so, wie die Regenwürmernudeln in Milch und Butter einkochen, oder man siedet

sie

auch in Wasser, schweift sie mit frischem Wasser ab, röstet sie in Butter mit Semmelbröseln, salzt sie, und giebt sie zur Tafel.

456. Geriebenen Teig oder Mehlgerste in Milch.

Man macht von schönem Mehl und Eyern einen so festen Teig auf dem Brette an, als er sich nur zusammen bringen, und verbinden läßt; reibt ihn dann auf dem Reibeisen ab, läßt ihn ein wenig abtrocknen, kocht ihn in einem Tiegel mit siedender Milch und Butter ein, giebt Zucker und gestoßene Vanille oder Zimmt dazu, und läßt die Milch ganz einkochen, bis sich die Raumeln zeigen.

457. Reiß in Milch mit Zucker u. Zimmt.

Nachdem ½ Pf. Reiß rein ausgelesen, und durch etliche Wasser gewaschen ist, so wird er in eine Rein oder Casserolle gethan; dann giebt man 2 Maaß gute süße Milch siedend, und ein Stück Butter, Zucker und Zimmt nach Belieben daran, stellt ihn in eine Röhre, läßt ihn ohne aufzurühren, aufgehen, und die Milch ganz einkochen, oder man kann auch unten und oben Gluth geben; hat er schöne Raumeln, so richtet man ihn an, giebt die Raumeln darauf, und bestreut ihn nochmal mit Zucker und Zimmt, oder man kann ihn gleich sammt dem Geschirr, worin er kocht,

zur

zur Tafel geben, und auf gleiche Art auch den Weizengries kochen.

458. Griesschmarrn.

Man kocht ½ Maaß Gries in Milch oder Wasser ganz dick ein; wenn er ausgekühlt ist, treibt man ¼ Pf. Butter oder Schmalz ab, giebt den Gries darein, schlägt 6 oder 8 Eyer daran, setzt einen flachen Tiegel mit einem Stück Schmalz auf, giebt das Gerührte darein, kocht es übrigens wie einen andern Schmarrn ab, und zerstößt ihn mit dem Schürer oder mit der Schaufel so fein man will.

459. Ordinären Mehlschmarrn.

Man nimmt 1 Maaßl Milch in einen Hafen, schlägt 8 Eyer darein, quirlt es gut ab, rührt auch ½ Pf. Mehl darein, salzt es, und verrührt das Mehl gut; setzt ebenfalls einen Tiegel mit einem Stück Schmalz oder Butter auf, giebt den Schmarrn darein, deckt den Tiegel zu, und wenn er auf einer Seite Raumeln hat, so hebt man ihn auf, und wendet ihn nach und nach um: wenn nichts Weiches mehr darunter ist, so stößt man ihn so klein mit dem Schürer, als es beliebt; ist er zu trocken, und will man ihn fetter und saftiger haben, so kann man auch noch Schmalz oder Butter nachgeben. Man giebt ihn so zur Tafel, oder wenn man will, bestreut man ihn vorher mit Zucker.

460. Semmelschmarrn.

Man schneidet altgebackene Semmeln zu ganz feinen Schnitten auf, quirlt auf 4 kr. Semmel 8 Eyer mit einem Quartel süßen Rahm ab, salzt es, und gießt es über die aufgeschnittenen Semmeln. Wenn es eine Stunde gestanden, und die Semmelschnitten ganz eingeweicht hat, so verfährt man damit, wie bei dem vorigen Schmarrn nach Nro. 459, und giebt ihn zur Tafel.

Etliche Wassermehlspeisen.

461. Geschnittenes Nudelpfanzel.

Man macht die geschnittenen Nudeln, wie sie nach Nro. 38 zur Suppe beschrieben sind, und kocht sie in siedendem Wasser ein. Wenn sie aufgesotten sind, seiht man sie, schweift sie mit kaltem Wasser ab, läßt das Wasser gut ablaufen, und röstet sie dann in heißer Butter oder Schmalz, salzt sie, schlägt ein Paar Eyer daran, verrührt sie gut, und schmiert eine Casserolle oder Backrein dick mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, und giebt die Nudeln darein, setzt sie in eine heiße Röhre, oder macht unten und oben Gluth. Wenn sie auf dem Boden braune Raumeln haben, stürzt man sie auf die Schüssel heraus, und giebt sie zur Tafel.

462. Wasserschnitten.

Man macht einen dünnen Tropfsuppenteig, schneidet feine runde Semmelschnitten auf, kehrt sie in diesem Teig um, und giebt sie in siedendes Wasser, welches gut gesalzen ist, läßt sie darin aufsieden, schmiert eine Schüssel dick mit Butter aus, und giebt die Schnitten, wenn sie aufgesotten haben, mit einem Schaumlöffel auf die geschmierte Schüssel heraus, schmalzt jede Lage, welche man auf die Schüssel giebt, gut mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, bis alles in die Schüssel eingelegt ist, und stellt sie einstweilen auf eine Gluth, oder man kann auch auf den Boden ein Paar Löffel voll sauern Rahm geben, die Schnitten ein wenig aufkochen lassen, und sie so zur Tafel geben.

463. Wasserspatzen.

Man thut ½ Pf. Mehl in eine Schüssel, giebt ein Quart siedendes Wasser daran, salzt es, und schlägt noch 3 oder 4 Eyer daran, damit der Teig ein wenig weicher als zu aufgegangenen Dampfnudeln wird. Hat man dann einen dazu bestimten Durchschlag, dessen Löcher alle so groß wie Erbsen sind, so giebt man den Teig hinein, drückt ihn immer durch, in ein siedendes Wasser hinein; sobald die Spatzen in die Höhe kommen, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, und nachdem solches wieder davon abgeseiht worden, röstet man dieselben in heißem Schmalz oder Butter. Man kann auch, so man will, zuletzt

auf-

aufgeriebenen Parmesankäs daran geben, und gleich zur Tafel anrichten.

464. Vollanerkrapfeln.

Man macht von 4 Eyern einen Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig nach Nro. 38, walzt selben so dünn als möglich aus, nimmt eine Hand voll Kerbelkraut, eine Hand voll Petersilie, einen jungen Wirsching oder Kohlkopf, und etliche Zwiebeln, siedet dieses alles in Salzwasser auf, seiht es ab, und hackt es ganz fein, röstet um 1 kr. Semmelbröseln in Butter, giebt die fein geschnittenen Kräuter darein, schlägt auch ein Paar Eyer daran, salzt und pfeffert es, und füllt diese Füll gleich den Lungenkrapfeln in den Teig ein. Man rändert sie mit dem Rädchen ab, läßt sie in siedendem Wasser einmal aufwallen, nimmt sie sodann mit einem Seihlöffel auf eine mit Butter beschmierte Schüssel heraus, giebt auf eine jede Lage Krapfeln aufgeriebenen Parmesankäs, und schmalzt sie zuletzt mit Butter.

Verschiedene Gattungen Müser oder Auflaufe.

465. Kindsmusauflauf mit Vanille.

Man nimmt 1 Maaß gute süße Milch, 8 gute Eßlöffel voll Mundmehl, und 4 Eyerdotter, quirlt

quirlt dieses gut zusamen ab, und macht in einer Pfanne ein gutes Kindsmus, legt auch ein Stück Zucker darein, und giebt dieses Mus auf einen Teller. Wenn es gut ausgekocht hat, läßt man es abkühlen, nimmt ½ Pf. Butter, rührt sie mit dem abgekühlten Mus recht pflaumig ab, schlägt 12 Eyerdotter, einen nach dem andern daran, von 8 Eyerklar schlägt man einen Schnee, und rührt ihn darunter, giebt gestoßenen Zucker und Vanille nach Belieben, wie auch ein klein wenig feine Semmelbröseln daran, rührt es ¼ Stunde lang, nimmt eine blecherne Reifschüssel oder eine Backcasserolle, schmiert sie gut mit Butter aus, und besäet sie mit Bröseln, giebt das gerührte Mus hinein, und bäckt es durch ¾ Stunden ganz langsam in der Röhre, oder giebt unten und oben Gluth. Man kann auch statt der Vanille den Zucker auf Limonien abreiben, und den Geruch nach Belieben geben. Ist das Gebäcke schön aufgelaufen, so sticht man mit dem Messer hinein, wenn sich dann nichts Nasses mehr an das Messer anlegt, so bestreut man es oben mit Zucker, und giebt es geschwind zur Tafel.

466. Reißauflauf mit Zucker und Zimmt.

Ein viertel Pfund Reiß wird, nachdem er gut gewaschen ist, in 1 Maaß Milch ganz dick eingekocht, sodann ausgeschüttet, und abgekühlt; dann treibt man ½ Pfund Butter mit dem Reiß recht pflaumig ab, schlägt 12 Eyerdotter, und

von 10 Eyerklar den Schnee daran, und giebt Zucker und Zimmt nach Belieben dazu; übrigens wird eine Reifschüssel mit Butter beschmiert, und mit Semmelbröseln bestreut, oder man setzt einen Reif auf ein Blatt, macht von schlechtem Mehl einen Teig am Boden herum, schmiert und brö= selt ihn aus, und giebt das Gerührte hinein, bäckt es nach Nro. 465, und giebt es mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel; den Reif nimmt man aber davon ab, und stellt den Auflauf sammt dem Blatt, worauf er gebacken worden, auf die Schüssel.

467. Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maaß süßer Milch oder süßen Rahm ¼ Pfund Waizengries dick ein, und treibt ihn sodann mit ½ Pfund Butter recht pflaumig ab; ist er abgekühlt, so schlägt man 10 Eyerdotter, und von 6 Eyerklar den Schnee daran, und rührt alles dieses mit 4 Loth eingesottenen Wein= oder Johannisbeeren, und ¼ Pf. gestoßenen Zucker dazu. Wenn nun alles gut verrührt ist, so nimmt man eine Reifschüssel oder einen Model, schmiert es gut aus, bestreut es mit Semmelbröseln, giebt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz lang= sam, wie die vorher gemeldeten Muße; ist es ausgebacken, so stürzt man es aus dem Model auf die Schüssel, oder giebt es mit der Reif= schüssel mit Zucker bestreut auf die Tafel. Man kann auch, wenn man will, Vanille darunter geben.

468. Auflauf von Eyerdottern.

Man treibt ½ Pf. frische Butter recht pflaumig ab, schlägt 16 Eyerdotter, einen nach dem andern daran, rührt ½ Pf. klein gestoßenen Zucker, welcher auf 2 Limonien abgerieben ist, nach und nach darunter, und von 4 Eyerklar den Schnee dazu. Wenn alles gut verrührt ist, wird ein Melonen- oder anderer Model gut mit Butter ausgeschmiert, dann auch mit Butter- oder mürben Teig ausgefüttert, und das Gerührte hinein gegeben. Man kann auch nur etliche Messerspitzen Mehl darunter rühren, damit es nicht so fett wird. Dieses Mus sollte auch nicht zu heiß gebacken werden. Wenn es ausgebacken, und aus dem Model auf die Schüssel umgestürzt ist, wird es mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

469. Auflauf von Beschamel.

Man macht hierzu ein Beschamel nach Nro. 37, aber ganz dick und fest, rührt auch noch, da es auf dem Feuer ist, ein Paar Eyerdotter daran, läßt es sodann auskühlen, und treibt ½ Pf. Butter recht pflaumig mit dem Beschamel ab, schlägt dann noch 10 Eyerdotter, einen nach dem andern daran, von 8 Eyerklar schlägt man einen Schnee, rührt ihn nebst ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker und 4 Loth fein gestoßenen Mandeln darunter. Wenn man will, so kann man auch eine Hand voll Weinbeeren darunter rühren. Dann giebt man das Gerührte, das wohl eine halbe Stunde lang

abgetrieben werden muß, in eine Reifschüssel, oder sonst auf eine mit Butter beschmierte Schüssel oder in einen Model, welcher mit Teig ausgefüttert ist, bäckt es ganz gemach eine Stunde in der Röhre, stürzt es, wenn es in Teig eingeschlagen ist, heraus, oder giebt es mit Zucker bestreut in der Reifschüssel zur Tafel.

470. Auflauf von Weichseln.

Man siedet ½ Pf gedürrte Weichseln, löset um 4 kr. Semmeln von der Rinde ab, weicht sie sodann in die Weichselbrühe, oder in einen Wein ein, sondert die Weichseln von den Kernen ab, und schneidet dieselben mit ein wenig Limonienschalen recht fein, welches man auch mit frischen Weichseln thun kann; treibt sodann ½ Pf. Butter recht pflaumig ab, drückt die abgeschälten Semmeln recht gut aus, rührt sie nach und nach darunter, und die geschnittenen Weichseln nebst 12 Eyerdottern dazu, verrührt diese, wie auch den Schnee von 8 Eyerklar nebst ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt, giebt das Mus in eine Reifschüssel, bäckt es desgleichen schön langsam, und giebt es, wenn es ausgebacken ist, mit Zucker bestreut zur Tafel.

471. Auflauf von Quitten.

Man reibt von 3 kr. Semmeln die Rinde ab, kocht 2 oder 3 große Quitten in Wasser weich, worin

worin ein Stück Zucker gegeben worden, und treibt das Mark von den Quitten durch ein Sieb, damit die Schalen und das Steinigte zurückbleiben. Man weicht sonach die abgeschälten Semmeln in die Sauce ein, worin die Quitten gekocht worden, drückt sie, wenn sie ganz erweicht sind, aus, treibt ½ Pf. Butter ab, und die ausgedrückten Semmeln mit ½ Pf. Mark von den Quitten darunter, schlägt 10 Eyerdotter, wie auch von 8 Eyerklar den Schnee daran, giebt noch ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, und 4 Loth klein gestoßene Mandeln dazu, rührt alles gut untereinander, bäckt es übrigens, wie alle andere Muße ganz langsam, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

472. Spinatauflauf.

Man löset eben von 3 kr. Semmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in die Milch ein, treibt ½ Pf. Butter ab, drückt die Semmeln aus, und rührt sie darunter, kocht auch ein Paar Hand voll guten Spinat in Salzwasser, schweift ihn wieder frisch ab, und schneidet ihn recht fein. Wenn er nun zuvor recht gut ausgedrückt ist, so rührt man ihn auch unter die Butter und Semmeln, schlägt 12 Eyerdotter und von 6 Eyerklar den Schnee daran, giebt ¼ Pf. Zucker darein, ein wenig Muskatblüthe, und einen Löffel voll Spinattopf, wie nach Nro. 15 beschrieben ist, dazu. Wenn dieß alles gut verrührt ist, so giebt man es in einen Reif oder Schüssel, bäckt es wie andere

dere Muße, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch 3 Eyer weniger nehmen, statt dessen einen Spinatschöttel machen, und darunter rühren.

473. Aepfelmus = oder Auflauf.

Man bratet etliche Äpfel ganz weich, drückt sie durch ein Sieb, damit die Schalen und Kerngehäuse davon kommen, treibt ½ Pf. von diesem Mark mit ½ Pf. Butter ganz pflaumig ab, wie auch um 2 kr. in die Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln darunter, giebt dann 10 Eyerdotter, von 6 Eyerklar den Schnee, ¼ Pf. Zucker, und ein wenig Zimmt daran, rührt es zusammen ¼ Stunde lang, bäckt es sodann im Reife, wie die andern Muße, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

474. Limonien = oder Pomeranzenauflauf.

Man schält von 4 kr. Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drückt sie wieder aus, und trocknet sie auf der Gluth in einer Pfanne gleich einem Brandteig ab, treibt sodann ½ Pf. Butter mit dieser Semmel in einer Schüssel gut ab, und wenn es fein genug ist, rührt man 12 Eyerdotter nach und nach darein, wie auch von 8 Eyerklar den Schnee, eine gute Hand voll klein gestoßene Mandeln, und 12 Loth Zucker, welcher auf Limonien oder Pomeranzen

gut

gut abgerieben und fein gestoßen ist, dazu. Wenn alles schön pflaumig gerührt ist, so giebt man es in einen Reif, bäckt es langsam aus, wie andere Muße, und bestreut es mit Zucker.

475. Krebsauflauf.

Man schält von 3 kr. Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmel in Milch ein, drückt sie, wenn sie weich sind, wieder aus, und trocknet sie wie die Vorgemeldete auf der Gluth ab, treibt sodann ½ Pf. Krebsbutter ab, macht mit der abgetrockneten Semmel ein Krebsschöttel oder Käse von 8 oder 10 Krebsen und 6 Eyern, und wenn es gut ausgedrückt ist, rührt man es darunter, schlägt sodann 10 Eyerdotter, und von 8 Eyerklar den Schnee daran, rührt alles ½ Stunde lang gut ab, giebt eine Hand voll gestoßener Mandeln, ¼ Pf. Zucker, und Zimmt nach Belieben, wie auch klein geschnittene Krebsschweifeln hinzu, salzt es mäßig, und giebt alles, wenn es gut verrührt ist, in einen Reif, bäckt es wie die Vorgemeldeten, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

476. Lungenauflauf.

Man weicht eben desgleichen für 3 kr. von der Rinde abgelöste Semmeln in die Milch ein, drückt sie aus, und trocknet sie ab, treibt sodann diese Semmeln mit ¾ Pf. Butter ab, schneidet eine ge-

gebrühte Kalbslunge mit einer Hand voll Weinbeeren, und eben soviel ausgelösten Zibeben, dann etwas Limonienschalen recht fein zusammen, und rührt dieß nebst 12 Eyerdottern und dem Schnee von 8 Eyerklar unter die Semmel. Mit Zucker versüßen kann man es nach Belieben, und salzen nur sehr wenig; dann bäckt man es in den Reif ganz gemach, und giebt es zur Tafel.

477. Auflauf von übriggebliebenem Fleisch.

Hat man übriggebliebenes weißes Fleisch von gebratenen Kapaunen oder Hühnern, so schneidet man das schönste davon, nimmt auch, wie vorgemeldet, um 3 kr. abgeschälte und in Milch eingeweichte Mundsemmeln, trocknet sie auf der Gluth, und rührt sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Butter pflaumig ab, schlägt auch 12 Eyerdotter darein, von 10 Eyern den Schnee, und den geschnittenen Braten nebst ein wenig Muskatnuß dazu. Ist alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, so salzt man es ganz mäßig, giebt es in einen Reif, und bäckt es langsam, wie die andern Muße. Man kann auch, wem es beliebt, Zucker dazu geben.

478. Biscuit - Auflauf.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. fein gestoßenen Zucker in einen Hafen, rührt ihn mit 12 Eyerdottern zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde ab, rührt hernach $\frac{1}{2}$ Pf. gute zerlassene Butter darein, wie auch von 8 Eyerklar

den

den Schnee, ¼ Pf. gestoßenes Biscuit, und von einer Limonie die Schalen fein geschnitten darunter. Wenn alles dieses gut untereinander gerührt ist, so giebt man es in eine Reifschüssel, und bäckt es eine Stunde ganz langsam in der Röhre oder Tortenpfanne, und giebt es, wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut schnell zur Tafel.

479. Chokoladenauflauf.

Man nimmt eben desgleichen ½ Pf. fein gestoßenen Zucker mit 12 Eyerdottern in eine Schüsschel oder Hafen, rührt dieses ebenfalls ½ Stunde ab, rührt auch ¼ Pf. fein gestoßene Mandeln, von 10 Eyerklar den Schnee, ½ Pf. gute zerlassene Butter, und zuletzt 3 Tafeln gute aufgeriebene Chokolade darunter. Wenn dieses alles zusammen gut verrührt ist, so bäckt man es ebenfalls wie voriges ganz langsam eine Stunde aus der Röhre oder Tortenpfanne, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

480. Geschäumtes Quittenmus od. Auflauf.

Hat man Quitten oder Marmelade, so nimmt man 12 Loth, treibt sie ab, schlägt von 12 Eyerklar einen steifen Schnee, stößt auch ¼ Pf. Zucker recht fein, nimmt sodann immer einen Löffel voll Schnee, und wieder einen Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt es sodann ½ Stunde, bis alles eingerührt, und das Mus ganz steif ist, so, daß der Löffel

darin

darin ſtecken bleibt. Sodann nimmt man eine blecherne Schüſſel, überlegt deren Boden mit Oblaten, und giebt das Gerührte darauf. Man kann es auch nach Belieben ſchön hoch und rund, wie einen Berg aufrichten, beſtreut es mit ein wenig Zucker, und bäckt es recht kühl aus dem Ofen oder aus der Tortenpfanne. Fängt es an von außen Ritzen oder Sprünge zu bekommen, ſo iſt es ein Zeichen, daß es ausgebacken iſt; dann giebt man es mit Zucker beſtreut ſchnell zur Tafel. Hat man aber keinen eingemachten Quittendeſt oder Marmelade, ſo nimmt man etliche friſche Quitten, kocht ſelbe in Zuckerwaſſer weich, treibt ſie durch ein Sieb, nimmt ¼ Pf. von dieſem Mark, und ¼ Pf. geſtoßenen Zucker, läßt ihn auf einer Gluth in einer meſſingernen Pfanne zergehen, giebt dann das Mark von den Quitten darein, läßt es ein wenig aufkochen, und nimmt dieſes Eingekochte ſtatt des andern Deſts, giebt eben wie vorgemeldet, den Eyerſchnee und noch ¼ Pf. Zucker zum Abrühren dazu. Man kann auch dieſes Mus auf einem Teller backen, wenn er von ächten Steingut oder einer ſonſt guten haltbaren Materie iſt.

481. Gefäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf.

Dieſes wird eben auf gleiche Art, wie vorgemeldetes Quittenmus gemacht. Dann nimmt man auf 12 Loth guten mit Zucker eingeſottenen Deſt ¼ Pf. geſtoßenen Zucker, und von 12 Eyerklar den Schnee,

Schnee, rührt und bäckt es übrigens wie vorgemeldetes, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

482. Gesäumtes Erdbeermus oder Auflauf.

Man nimmt ½ Maaß Erdbeeren, drückt sie ab, und treibt sie durch ein Sieb; nimmt sodann ½ Pf. gestoßenen Zucker, läßt ihn in einer Pfanne zergehen, ohne daß er braun wird, schüttet ihn sodann auf eine Schüssel heraus, und giebt die durchgetriebenen Erdbeeren darein, rührt ihn damit ab, giebt sodann von 10 Eyerklar den Schnee nach und nach darunter, rührt es ganz steif, bäckt es übrigens wie vorgemeldetes auf Oblaten, oder auf einem Steingutteller aufgerichtet ganz langsam aus einer Röhre oder Tortenpfanne, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

483. Ordinärer Semmelauflauf.

Man schneidet um 4 kr. Mundsemmeln so fein als möglich, quirlt 6 ganze Eyer und 4 Dotter mit ½ Maaß süßem Rahm gut ab, giebt auch auf Limonien abgeriebenen Zucker, und ein wenig Zimmt nach Belieben dazu, thut dieses alles an die aufgeschnittenen Semmeln, läßt es zusammen eine Stunde lang stehen, beschmiert sodann eine Reifschüssel oder eine Rein dick mit Butter aus, giebt alles zusammen hinein, läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, oder

giebt

giebt unten und oben Gluth, bäckt es schön, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

484. Spanisches Brod.

Hierzu wird von 4 kr. Mundsemmeln die Rinde abgelöst oder abgerieben, und die Semmel zu runden Stücken aufgeschnitten; dann werden 4 ganze Eyer und 6 Eyerdotter mit ½ Maaß süßen Rahm abgequirlt, auch Zucker und Zimmt nach Belieben darein gethan, und an das Brod gegeben. Indessen werden ¼ Pf. Weinbeeren, und ¼ Pf. Zibeben ausgelöst und gewaschen, ¼ Pf. Mandeln geschält und zu kleinen Stiften geschnitten; dann wird eine Casserolle ausgeschmiert, mit Butter- oder mürben Teig ausgefüttert, und immer eine Lage von den eingeweichten Semmelschnitten, eine Lage Weinbeeren, Zibeben und Mandeln hinein gegeben, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist; zuletzt giebt man die nach den Schnitzen zurück gebliebenen Eyer und Rahm daran, bäckt es aus der Röhre oder Tortenpfanne gut aus, und giebt es ganz, oder in Schnitzen geschnitten, und mit Zucker bestreut zur Tafel.

485. Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch.

Man nimmt 8 Eyerdotter in eine Pfanne, giebt 4 oder 6 Eßlöffel voll Mundmehl daran, rührt damit einen Teig an, und giebt auch 1

Maaß

Maaß süßen Rahm oder gute Milch daran, reibt ¼ Pf. Zucker auf 3 oder 4 Limonien ab, nimmt die Hälfte davon in das Mus oder Gasch, und rührt es gleich einem Kindsmus auf der Gluth beständig ab. Hat es dann gut aufgekocht, so schüttet man es auf eine flache Schüssel, macht einstweilen einen Rudelschürer oder Schaufel im Feuer glühend, streut die andere Hälfte gestoßenen Zucker auf dem Mus herum, und fährt mit dem glühenden Schürer oder Schaufel darauf herum, bis es eine schöne Glace von Zucker bekömmt, und giebt es schnell zur Tafel.

486. Aufgebranntes Schmankelmus.

Man macht ein sehr dünnes Kindsmus von ½ Maaß guter Milch, 4 Eßlöffel voll Mehl und einem Stück Zucker, und macht davon lauter Schmankelraumeln nach Nro. 308. Man nimmt sodann einen flachen Tiegel oder Casserolldeckel, überschmiert ihn nur ein wenig mit Butter, und giebt von dem Kindsmus, wenn es ausgekocht ist, nur soviel darauf, als sich auf dem Boden anlegt. Dies läßt man alsdenn zu schönen dunkelgelben Raumeln anbraten, hebt sie stückweise auf, und rollt sie geschwind, weil sie noch warm und weich sind, zusammen, und macht sie alle sofort desgleichen, so viel man braucht. Ferner macht man wieder ein Kindsmus von ½ Maaß süßen Rahm, 4 Eyerdottern, etwas mehr Mehl, und nach Belieben gestoßenen Zucker auf Limonien abgerieben,

oder gestoßener Vanille. Ist das Mus gut ausgekocht, so schüttet man es auf eine Schüssel, brennt es mit Zucker nach Nro. 485, steckt die gemachten Raumeln darauf herum, und giebt es zur Tafel.

487. Gebackenes Schmankelmus.

Man macht ein dünnes Kindsmus, und nach Nro. 486 Schmankelraumeln davon, nur bereitet man vorher fein geschnittenen Citronat, und stiftelt geschnittene Mandeln. Sind die Raumeln bald bräunlicht, so streut man ein wenig von diesen Mandeln und Citronat darauf, und rollt sie sodann, wie die vorigen, zusammen; dann macht man ein dickes Kindsmus, rührt dieses mit 6 Eyerdottern, und das Weiße von 6 Eyern zu Schnee geschlagen, ab. Wenn das Mus von einem Maaß süßen Rahm ist, so rührt man auch ¼ Pf. feingestoßenen Zucker, und ein wenig fein gestoßene Vanille darein, schmiert eine Casserolle mit Butter, und füttert sie mit Butterteig aus, giebt immer eine Lage von dem abgerührten Mus, und eine Lage von dem zusammengerollten Raumeln, und fährt so fort, bis alles eingelegt ist, bäckt es sodann in der Röhre eine Stunde, stürzt es auf die Schüssel heraus, macht ein Eis von 4 Loth gestoßenen Zucker und dem Schnee von einem Eyklar, rührt es ¼ Stunde zusammen ab, überstreicht das ganze gebackene Mus mit diesem Eis, läßt es in der Röhre noch ein wenig abtrocknen, und giebt es sodann zur Tafel.

488. Kaltgesulztes Schmankelmus.

Man macht ein Mus nach Nro. 486, wie auch die Raumeln, welche man aber in so großen Stücken aushebt, als es nur möglich ist, läßt sie, ohne sie zusammen zu rollen, stehen, und macht deren, so viel man braucht. Dann bereitet man ein dickes Kindsmus von einem Maaß süßen Rahm, 4 Eyerdottern und Mehl, giebt auch 1 Loth Hausenblase darunter, welche zuvor in Rahm ganz aufgelöst worden. Ist das Mus abgekocht, so giebt man die aufgelöste Hausenblase darunter, und streicht einen Model oder eine tiefe Casserolle ganz dick mit diesem Muße aus, worunter auch noch vorher ¼ Pf. Zucker und fein gestoßene Vanille oder Zimmt kömmt, giebt dann immer eine Lage Mus, und wieder eine Lage von den gemachten Raumeln ganz flach darauf, bis zuletzt alles wieder mit Mus bedeckt ist; dann setzt man es an einen kühlen Ort, läßt es sulzen, stürzt es auf die Schüssel heraus, und giebts zur Tafel.

Verschiedene aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.

489. Gebackene Spritzstrauben von Brandteig.

Man macht einen Brandteig von ½ Maaß Milch und eben so viel Wasser, giebt es zusammen,

nebst

nebst einem Stück Schmalz, wie ein Ey groß, in eine Pfanne, salzt es ein wenig, siedet es gut auf, und giebt so viel schönes Mundmehl darein, daß es ein fester Teig wird, diesen trocknet man in der nämlichen Pfanne ab, bis er sich von der Pfanne abtrennt, giebt ihn dann in eine tiefe Schüssel oder Casserolle, legt indessen 8 oder 10 Eyer in warmes Wasser, schlägt dann eines nach dem andern daran, und verrührt es gut. Die Zahl der Eyer kann man hierzu nicht so genau bestimmen, weil es dabei viel auf das Mehl ankömmt: denn ist das Mehl gut, so zieht es besser an, und man braucht nun 1 oder 2 Eyer mehr, und die Strauben werden auch schöner. Man sollte sie backen, wenn der Teig noch warm ist. Dann taucht man die Büchse in das Schmalz ein, füllt sie mit dem Teig an, und drückt ihn mit dem dazu bestimmten Stempel durch, fährt so in der Pfanne in der Runde herum, schüttelt es beständig, und bäckt es ganz kühl aus dem Schmalze. Ist es auf einer Seite braun, so kehrt man es um, und bäckt es auf der andern Seite, bestreut es mit Zucker, und giebt es ganz warm zur Tafel. Der Teig zu den ordinären Strauben wird eben auf gleiche Art gemacht, nur muß er noch mit einigen Eyern weicher gemacht werden, damit der Teig durch den dazu bestimmten Straubenlöffel durchlaufe: sonst werden sie auf gleiche Art gebacken, und warm zur Tafel gegeben. Das Schmalz in der Pfanne, worin sie gebacken werden, muß ganz tief seyn, damit sie stets schwimmen können.

490. Brandkuchen.

Man macht den Brandteig nach Nro. 489, nur werden schon bei dem Abtrocknen in der Pfanne gleich ein Paar Eyerdotter daran geschlagen, und gut verrührt, übrigens wird der Teig mit den Eyern so weich gemacht, wie ein aufgegangener Hefenteig. Will man auch lauter Wasser statt der Milch nehmen, so werden sie schöner auflaufen, aber nicht so gut seyn; man kann es mit etlichen versuchen, indem man sie in der Größe einer wälschen Nuß mit einem Eßlöffel in ein kühles Schmalz giebt, immer schüttelt, daß sie schön auflaufen, und zuletzt noch schön aufspringen Laufen sie nicht schön auf, so kann man allezeit noch ein Ey nachnehmen, bis man sieht, daß sie schön werden; man bäckt sie alle desgleichen, und giebt sie warm mit Zucker bestreut zur Tafel.

491. Büchsenkuchen.

Hierzu macht man ebenfalls einen Brandteig nach Nro. 489, läßt aber das Wasser hievon weg, und nimmt auter Milch. Anstatt des Schmalzes nimmt man ein Stück Butter, macht dann den Teig von Eyern so weich, daß er rinnt, nimmt eine dazu bestimmte Büchse, schmiert sie gut mit Schmalz aus, giebt den Teig darein, hängt die Büchse, wenn sie gut schließt, in siedendes Wasser, läßt es sieden, bis der Teig darin ganz fest ist, nimmt ihn dann heraus, kerbt ihn um und

um mit einem Messer ein, bäckt ihn ganz kühl und langsam unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze, und giebt ihn warm mit Zucker bestreut zur Tafel.

492. Zwieback.

Der Teig wird hierzu ebenfalls wie letzterer gemacht. Es wird ½ Maaß gute Milch mit einem Stück Butter aufgesetzt, Zucker und Zimmt nach Belieben dazu gegeben, auch Mehl darein gerührt, daß es ein dicker Teig wird; sodann schlägt man Eyer, welche in warmen Wasser gelegen, so viel daran, bis der Teig so weich wird, daß er rinnt; dann schmiert man eine Casserolle mit Schmalz aus, und giebt ein Fingerglied tief Teig hinein, läßt ihn in einer ganz kühlen Röhre nicht backen, sondern nur zusammengehen, bis er fest wird, stürzt ihn dann ganz heraus, und schneidet viereck- oder länglichte Stücke davon, bäckt sie eben so kühl, und unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze, und giebt sie auch warm mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

493. Oblatkuchen.

Man setzt ein Quart Wein mit einem Stück Schmalz, wie eine Nuß groß, auf die Gluth, und giebt, indem es siedet, ein Stück Zucker und so viel Mehl darein, bis es ein ganz fester Teig wird, trocknet ihn ein wenig ab, bis er sich von der Pfanne ablöst, rührt ihn sodann in einer Schüssel mit gewärmten Eyern so weich, bis er

rinnt,

rinnt, schneidet von Oblaten lauter gleich runde oder viereckigte Fleckeln, giebt jedesmal zwischen zwei Oblatenstücke ein wenig von Hagebutten, oder andern mit Zucker eingesottenen Dest hinein, drückt und klebt es gut zusammen, taucht es aussen am Rande herum in diesem Teig ein, und bäckt es ganz kühl aus dem Schmalze, läßt das Schmalz, so man es heraus nimmt, ablaufen, und giebt es warm mit Zucker bestreut zur Tafel.

494. Gebackene Hufeisen.

Der Teig wird eben desgleichen, wie nach Nro. 493 gemacht; dann werden von ¼ Pf. Zibeben die Kerne ausgelöst, und auch von ¼ Pfund Mandeln die Schalen abgezogen, und wechselweise vermittelst einer Nadel an einem Zwirnfaden immer eine Mandel, und dann eine Zibebe, Spannen lang, aneinander gereihet; sodann hebt man es an beiden Enden des Fadens auf, und taucht es in den Teig ein, zieht es wieder heraus, und bäckt es aus dem Schmalz ganz kühl auf beiden Seiten; man macht, so viel man will, und giebts, nachdem der Faden herausgezogen ist, wie vorige zur Tafel.

495. Gebackene Zwetschgen.

Hierzu kann man eben nach Belieben einen dünnen Brandteig von Milch oder auch von Wein machen. Dann löst man von frischen Zwetschgen

die Kerne heraus, und giebt statt deren abgezogene Mandelkerne hinein, kehrt jede Zwetschge besonders in dem Teige um, bäckt sie schön frisch aus dem Schmalze, und giebts warm mit Zucker bestreut zur Tafel.

496. Erdäpfelstrauben.

Man macht hierzu einen Brandteig von Milch, einem Stück Schmalz, und statt ordinären, Erdäpfelmehl, wie ich dessen Zubereitung zu Ende der Vorerinnerung beschrieben habe. Wenn die Milch mit dem Schmalze siedet, so streut man von dem Erdäpfelmehl so viel darein, daß es ein fester Teig wird, giebt Zucker und Zimmt nach Belieben dazu, und schlägt Eyer daran, so viel, wie nach Nro. 489, bäckt es eben auf die nämliche Art, und giebts mit Zucker bestreut zur Tafel.

497. Tyrolerkropf.

Man macht einen Brandteig nach Nro. 486, aber so dünn, wie zu den ordinären Strauben; nimmt einen mittelmäßigen Kochlöffel, taucht ihn in den Teig ein, und bäckt ihn sodann unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze, macht den Teig mit einem Ey noch etwas dünner, taucht den überbackenen Kochlöffel wieder ein, und bäckt ihn abermal aus dem Schmalze; desgleichen taucht man ihn so oft nach einander ein, als man ihn groß haben will, und überbäckt ihn jedesmal wieder,

der, nimmt zuletzt den Löffel davon heraus, und giebt in das Loch, worin der Löffel gesteckt, gesottene Weichseln oder Weinbeere hinein, giebt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, oder giebt auf den Boden der Schüssel Wein und Zucker, und läßt ihn, wenn man ihn nicht trocken essen will, noch einmal darin aufkochen. Man kann auch mehrere Stücke von einem machen.

498. Zuckerstrauben.

Man nimmt ¼ Pf. Mehl in eine Schüssel, giebt 4 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, und ein wenig Zimmt oder Muskatblüthe darein; dann macht man ein kleines Stückchen Schmalz heiß, und giebt es an das Mehl; ferner macht man mit 4 oder 5 Eßlöffeln voll warmen Wein, eben so viel süßen Rahm, und von 4 oder 5 Eyerklar einen Teig an, rührt alles gut mit einander fein ab: doch muß der Teig so dünn seyn, wie zu einer Tropfsuppe. Man nimmt dann einen dazu bestimmten Straubenlöffel, welcher 3 kleine Röhrchen haben muß, durch welche der Teig laufen soll, nimmt Schmalz in eine nicht zu weite Pfanne, und füllt den Löffel halb voll mit Teig an. Ist das Schmalz heiß, so fährt man in der Pfanne, auf der Seite eben so, wie in der Mitte, ganz geschwind immer herum, damit die Strauben gleich, und recht fein werden, drückt sie dann mit einem Backlöffel immer unter, daß sie ganz lichtbraun werden; jedoch umkehren darf man

sie

sie aber nicht. Sind sie bräunlicht, so nimmt man sie mit einem flachen Backlöffel heraus, und biegt sie, indem sie noch warm sind, über eine Walze, damit sie gebogen bleiben: denn, wenn sie kalt sind, so lassen sie sich nicht mehr biegen; dann giebt man sie auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker, und giebt sie zur Tafel.

499. Rosenküchel.

Hierzu wird der Teig auf die nämliche Art, wie nach Nro. 498, und nur ein klein wenig dicker gemacht. Man nimmt einen hierzu bestimmten Rosenmodel, taucht ihn in das heiße Schmalz, und wenn selber recht heiß ist, fährt man damit in den Teig, taucht ihn gut ein, und überbäckt ihn in heißem Schmalze, nimmt sodann das Gebackene herab, und giebt es auf die Schüssel. Nach Belieben kann man auch die Höhlung davon mit eingesottenen Weischeln einfüllen, und mit Zucker bestreut zur Tafel geben.

500. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Man macht den Teig nach Nro. 498, nimmt schöne Weichseln oder Kirschen, stutzt die Stängel ab, und läßt sie nur so lange, daß man sie halten kann; dann nimmt man jede Kirsche besonders am Stängel, taucht sie in diesen Teig ein, bäckt sie resch aus dem Schmalze, bestreut sie mit Zucker, und giebt sie zur Tafel.

501. Aepfelküchel.

Man schält gute Backäpfel, schneidet sie nach der Runde in ganz dünne Scheiben, sticht die Kerne aus, taucht eine Scheibe nach der andern in den Teig, und bäckt sie unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze. Der Teig wird nach Nro. 498 gemacht, und die Kücheln werden mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

502. Glacirte Aepfelkuchen.

Hierzu werden gute Äpfel geschält, und nach Nro. 501 geschnitten; dann wird $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl in eine Schüssel genommen, und $\frac{1}{4}$ Quart gute Milch mit einem kleinen Stückchen Schmalz, nur nicht bis zum sieden, heiß gemacht, in das Mehl geschüttet, sodann 2 oder 3 Eyer daran geschlagen, daß der Teig so dünn wird, daß er rinnt. Sodann taucht man die Äpfelscheiben eine nach der andern ein, bäckt sie unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze, und schöpft sie, wenn sie auf beiden Seiten gebacken sind, auf einem Durchschlag heraus. Sind sie alle gebacken, so macht man indessen einen Schürer oder eine Schaufel glühend, richtet die Äpfelkuchen auf die Schüssel, überstreut jede Lage gut mit Zucker, und fährt mit dem glühenden Schürer darüber, so, daß selbe um und um ganz glacirt aussehen.

503. Gebackener Hollunder, (Hollerblüthe) oder Salbey.

Man macht den Teig nach Nro. 502, und wählt hierzu schönen blühenden Hollunder, taucht jede Traube in diesem Teig ein, und bäckt sie resch aus dem Schmalze, läßt sie dann ein wenig abseihen, und giebt sie zur Tafel. Sie mit Zucker zu bestreuen, ist eines jeden Geschmack vorbehalten. Aus dämlichen Teig bäckt man auch den Salbey.

504. Ochsengurgeln.

Man nimmt ½ Pf. Mehl auf ein Brett, wie auch ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker und 1 Loth Zimmt, mischt von beiden die Hälfte unter das Mehl, salzt es ein wenig, und nimmt noch ¼ Pf. Butter dazu, wirkt sie ganz blattlicht in das Mehl, legt die Blätter auf die Seite, nimmt sodann 3 Eyerdotter, ein ganzes Ey, und das Übrige süßen Rahm, und macht dann den Teig so fest an, wie einen Butterteig; wenn er gut durchgeknetet ist, walzt man ihn aus, und schlägt die geblätterte Butter in die Mitte hinein, walzt ihn 2 oder 3 mal aus, und schlägt ihn abermal zusammen, gleich einem Butterteig; zuletzt walzt man ihn einen guten Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte Fleckeln so groß daraus, daß der bestimmte Model damit bedeckt wird, bindet es mit einem Bindfaden ganz ordentlich in Form von Reifen herum, und fährt dann mit dem Mo-

del

del in nicht gar zu heißes Schmalz, schüttelt es beständig, und kehrt den Model um und um; ist es auf beiden Seiten gleich braun, so löst man den Bindfaden ab, und nimmt das Gebackene herunter. Auf diese Art fährt man fort, und, wenn alles gebacken ist, wird es mit Zucker und Zimmt bestreut.

505. Schneeballen zu machen.

Man nimmt ebenfalls schönes Mehl auf ein Brett, vermischt es mit einem Stück Schmalz, wie ein Ey groß, bröselt es mit dem Mehl ab, nimmt sodann 6 Eyerdotter, ein Paar Eßlöffel voll sauern Rahm, und ein wenig Salz, macht den Teig damit ein wenig fester als den vorgemeldeten an, und lauter kleine runde Flecken davon, radelt in jeden Fleck mit dem Krapfenrädchen kleine Stängel ein, aber nicht ganz durch, faßt sodann jeden Fleck besonders mit einem Kochlöffelstiel an, einen Stängel faßt man auf, und einen läßt man liegen, giebt einen nach den andern in das heiße Schmalz, bäckt sie schön gelb heraus, und giebt sie sodann zur Tafel. Wenn man will, kann man sie auch mit Zucker bestreuen. Will man Gefüllte machen, so streicht man zwischen 2 Flecke einen Hagebuttensaft ganz dünn, drückt sie gut übereinander, und macht sie übrigens wie die vorigen.

506. Gebackenes Heu.

Der Teig hierzu wird eben so, wie nach Nro. 505 gemacht, nur werden hievon große Flecke aber etwas dünner ausgewalzt, sodann zusammengerollt, wie Nudeln geschnitten, und übrigens wie die Schneeballen gebacken.

507. Hasenohren.

Man nimmt ½ Pf. Mundmehl auf ein Brett, salzt es, nimmt ein Stück Butter, wie eine Nuß groß, giebt sie zerlassen in das Mehl, wie auch 2 Eyer, und das übrige sauern Rahm, dann macht man den Teig an, so, daß man ihn wirken und auswalzen kann, doch nicht zu fest, walzt ihn auch einen kleinen Messerrücken dick aus, radelt mit einem Krapfenrädchen 4 oder 3eckigte Flecke davon, und bäckt sie aus dem heißen Schmalze unter beständigem Schütteln, damit sie schön auflaufen, und giebt sie auf die Schüssel gerichtet zur Tafel. Das Versüßen der Speise mit Zucker steht in eines Jeden Belieben.

508. Gebackene Glacekrapfeln.

Man nimmt ¼ Pf. Mundmehl auf ein Brett, einen Eydotter und ein wenig gewärmten sauern Rahm, macht den Teig damit so weich an, daß man ihn recht dünn austreiben kann, bestreicht den Fleck mit Eyerklar, giebt auf den halben Fleck nur hin und wieder einen Kaffeelöffel voll ein=

eingesottene Weichseln oder Weinbeere, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, radelt mit dem Krapfenrädchen ganz ordentliche Krapfen ab, bäckt sie aus dem Schmalze, und bestreut sie mit Zucker.

509. Gebackene Reißbirnen.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pf. Reiß in einem Maaß Milch ganz weich und trocken ein, treibt dann den Reiß mit 4 Loth Butter ab, und schlägt 4 Eyerdotter und ein ganzes Ey daran, giebt auch Zucker und Zimmt nach Belieben, und ein wenig Semmelbröseln darein, läßt es eine Weile stehen, bis es anzieht, und formirt sodann aus diesem Abgerührten lauter große oder kleine Birnen, kehrt sie in Eyerklar und Semmelbröseln wieder um, und bäckt sie aus dem Schmalze. Wenn sie ausgebacken sind, so nimmt man von einem Birnbaum kleine Zweige, wo an jedem ein Blatt hängt, steckt es in die Birne statt eines Stängels, und von vorn steckt man statt des Putzen ein Gewürznägel hinein. Man stellt sie alle auf die Putzen in die Schüssel, und die Stängel oder Stiele in die Höhe, und giebt sie entweder trocken zur Tafel, oder gießt siedenden Wein, Zucker und Zimmt daran, und läßt sie, ehe man sie zur Tafel giebt, noch ein wenig aufkochen.

510. Gebackene Vanillenudeln mit Milch-Chaudeau.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl auf ein Brett, auch 2 Loth Zucker und ein wenig fein gestoßene Vanille

nille darunter, macht einen Teig mit 3 Eyerdottern und ein wenig süßen Rahm vermischt, daraus, walzt ihn so dick, wie zu den gestutzten Nudeln nach Nro. 451 aus, und schneidet sie auch auf gleiche Art, bäckt sie ganz gelblicht aus dem Schmalze, giebt selbe dann auf die Schüssel, nimmt ½ Maaß süßen Rahm mit 8 Eyerdottern in einen Hafen, dann Zucker und Vanille, so viel man will, quirlt es beständig auf der Gluth, bis es dicklicht zusammen geht, giebt es über die gebackenen Nudeln, und sogleich zur Tafel.

511. Gebackene Weinnudeln mit Chaudeau.

Man läßt 1 Quart Wein, 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker, und ein wenig gestoßene Vanille in einem Tiegel zusammen aufsieden; dann rührt man schönes Mundmehl darein, bis es ein dicker Teig wird, setzt es von der Gluth ab, treibt 5 oder 6 Eyer darunter, und schlägt dann von diesem Teig in ein nicht zu heißes Schmalz Nudeln, einer Haselnuß groß ein, und bäckt sie unter beständigem Rühren und Schütteln aus dem Schmalze; sodann macht man von ½ Maaß Wein, 8 Eyerdottern, einem Stück Zucker und ein wenig Vanille einen Chaudeau, wie vorigen, giebt die Nudeln, wenn sie ausgebacken sind, auf die Schüssel, und den Chaudeau darüber.

512. Gebackene Aepfel mit Wein- Chaudeau.

Man schält schöne gleiche Backäpfel, schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne

ne heraus, und legt die Äpfel in Wein, nimmt sie wieder heraus, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie aus dem Schmalze; wenn sie ausgebacken sind, besteckt man sie durchaus mit gestiftelt geschnittenen Mandeln, richtet sie auf die Schüssel, und macht einen Wein-Chaudeau von ½ Maaß Wein, 8 Eyerdottern und einem guten Stück Zucker, quirlt alles auf der Gluth ab, bis es dicklicht wird, giebt es darüber, und läßt es noch ein wenig in der Röhre stehen, dann giebt man es zur Tafel. Hat man das Kerngehäuse herausgestochen, so kann man statt dessen eine gesottene Weichsel hinein füllen.

513. Gebackene Aepfelschnitten.

Man schält gute Backäpfel, und schneidet sie zu klein länglichten Schnitten, schüttet Wein daran, und läßt sie eine Weile darin liegen, nimmt sie wieder heraus, und kehrt sie wieder in Mehl um, bäckt sie recht resch aus dem Schmalze, und giebt sie sodann gleich mit Zucker bestreut zur Tafel.

514. Gedünstete Aepfel mit Creme.

Man schält ebenfalls gute Äpfel, und spaltet sie in der Mitte von einander, sticht den Kern heraus, legt die Äpfel in Wein, und kehrt sie wie die vorigen in Mehl um, oder man dünstet sie auch in Zucker und Wein, aber nicht zu weich, richtet sie auf die Schüssel heraus, macht eine

gute

gute Creme mit ½ Maaß süßen Rahm, 6 Eyerdottern, ein klein wenig gestoßenen Mandeln, einem Stück auf Limonien abgeriebenen Zucker, einem Paar Löffel voll Mehl, und rührt diese Creme gut auf dem Feuer ab. Fängt sie an dicklicht zu werden, so giebt man sie über die Äpfel, überstreut sie mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in eine warme Röhre, und giebt sie dann zur Tafel.

515. Aepfel mit Beschamel im Ofen.

Nachdem gute Äpfel geschält und gespaltet worden sind, dünstet man sie in Zucker und Wein weich, macht dann ein Beschamel nach Nro. 11, rührt es mit 8 Eyerdottern und den Schnee von 6 Eyerklar ab, und 6 Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker dazu. Ist dieses alles schön pflaumig abgerührt, so schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, giebt eine Lage von dem Beschamel, und eine Lage von den gedünsteten Äpfeln, dann wieder Beschamel, und wieder Äpfel, zuletzt wieder Beschamel darauf, überstreut es mit Zucker, und läßt es noch ½ Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne backen, dann giebt man sie schnell zur Tafel.

Von Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

516. Wiener- oder Fastnachtkrapfen.

Man giebt 1 Pf. Mundmehl in eine Schüssel, stellt es an einen warmen Ort, bis es laulicht wird, nimmt 10 Eyerdotter, 5 ganze Eyer und 1 Quart süßen Rahm in einen Hafen, dann läßt man ¼ Pf. Butter zergehen, seihet das Reine davon ab, giebt es an den Rahm und die Eyer, und das Saure schüttet man davon weg; giebt auch 4 oder 5 Eßlöffel voll gute Hefen, und ein kleines Stück Zucker darein, quirlt alles zusammen gut ab, mischt den Teig damit an, und schlägt ihn so lange ab, bis er sich vom Löffel schält; dann staubt man feines Mehl auf ein Brett, giebt den Teig darauf, und walzt ihn einen kleinen Finger dick aus, sticht sodann mit einem Weinglase Blätter ab, giebt auf jedes dieser Blätter einer Haselnuß groß eingesottene Weichseln oder Weinbeere, legt 2 Blätter auf einander, und sticht sie nochmal mit einem kleinern Glase aus, giebt sie sodann wieder auf ein besonderes mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte schön hoch aufgehen. Die Abschnitzeln von dem Teig legt man wieder in die Schüssel, und da

man

man bei dem ersten Anmachen des Teigs ein wenig von dem Abgequirlten übrig lassen soll, so nimmt man dieses nun, und macht auch von den Abschnitten den Teig wieder gehörig weich an, walzt ihn wieder aus, und füllt ihn desgleichen; setzt sodann einen Tiegel oder eine Casserolle mit Schmalz auf, das nur ein Fingerglied tief reicht, und wenn es noch nicht gar zu heiß ist, so giebt man die Krapfen darein, so daß sie geräumigen Platz haben, deckt sie gut zu, und setzt sie auf eine starke Gluth. Wenn sie auf einer Seite lichtbraun gebacken sind, welches man daraus erkennen kann, wenn das Schmalz anfängt zu zischen, dann kehrt man sie um, und läßt sie auch auf der andern Seite ein wenig backen, giebt sie sodann auf die Schüssel, und mit Zucker bestreut warm zur Tafel. Sie müssen ganz hoch seyn, und in der Mitte einen weißen Reif haben.

517. Ordinäre Schmalznudeln.

Man giebt 1½ Pf. vom schönsten Waitzenmehl in eine Schüssel, macht darin von ein wenig warmer Milch und guter Hefen ein kleines Teigel an; wenn dieses aufgegangen ist, so nimmt man ½ Maaß süßen Rahm, 6 ganze Eyer, 6 Dotter und ¼ Pf. zerlassene Butter, läßt dies alles laulicht werden, salzt das Mehl, und macht es damit so fest an, wie aufgegangene Dampfnudeln, richtet den Teig sogleich auf das Brett, und deckt ihn zu. Nachdem er aufgegangen ist, formt man die

die Nudeln in der Größe einer tiefen Kaffeeschale; dann nimmt man in einer Pfanne, wo man 6 oder 8 Nudeln hinein legen kann, ein Stück Butter von 3 bis 4 Loth, ½ Quart Wasser und 1½ Pf. Schmalz. Wenn dieses alles zusammen gut aufsiedet, giebt man die Nudeln hinein, deckt sie gut zu, und läßt sie auf starkem Feuer sieden, bis sie zu prasseln anfangen; dann kehrt man sie um, deckt sie nicht mehr zu, läßt sie auch auf der andern Seite braun werden, bäckt die übrigen auf gleiche Art, und giebt sie warm zur Tafel. Man kann beim Anmachen dieses Nudelteigs, wenn man will, auch Weinbeere darunter geben.

518. Ordinäre Auszüge oder Bauernkücheln.

Nachdem man 2 Pf. Mehl in einer Schüssel hat warm werden lassen, macht man mit guter Hefen und lauwarmer Milch ein Dampfl an, und wenn dieses aufgegangen ist, salzt man das Mehl ganz mäßig, nimmt ferner laulichte Milch, und macht den Teig an, schlägt 6 Eyer darein, und giebt 4 Loth warm gemachtes Schmalz dazu. Der Teig muß etwas weicher als zu andern Hefennudeln seyn, man schlägt ihn gut ab, bis er schöne Blattern aufwirft, läßt ihn sodann an einem warmen Orte mit einem Tuche bedeckt gut aufgehen, bestreut ein Brett mit Mehl, und treibt die Kücheln in der Größe eines Eyes aus, oder, wenn es beliebt, noch größer oder kleiner; man läßt sie dann noch zugedeckt ein wenig auf-

gehen, und setzt Schmalz in einer tiefen Pfanne auf: wenn es heiß ist, nimmt man die Kücheln, und ziehet sie mit beiden Händen, welche man vorher in zerlassenes Schmalz eintaucht, in der Mitte ganz breit von einander, jedoch mit der Vorsicht, daß der Teig kein Loch bekömmt, legt sie dann in das Schmalz, soviel ihrer Platz haben, gießt mit einem kleinen Löffel über jeden etwas von dem heißen Schmalze darauf, damit sie schön aufgehen, und wenn sie auf einer Seite braun sind, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern Seite eben so werden, nimmt sie dann heraus, läßt sie ablaufen, und giebt sie zur Tafel.

519. Zapfenkuchen.

Man macht von 1½ Pf. Mehl, ½ Maaß süßen Rahm, ¼ Pf. zerlassener Butter, 4 oder 6 Löffel voll guter Hefen und ein wenig Salz, einen Teig an, schlägt 4 ganze Eyer und 6 Dottern daran, deckt den Teig zu, und wenn er aufgegangen ist, so macht man lauter kleine Nudeln, wie eine wällsche Nuß groß, daraus, dreht länglichte Striezeln, legt immer zwei übers Kreuz übereinander, flechtet davon 4fache Zöpfeln, und bäckt sie, nachdem am Ende die 4 Theile zusammen gedrückt worden, sogleich aus dem Schmalze auf beiden Seiten gleich, und giebt sie zur Tafel.

520. Setzkuchen oder Hauberling.

Man macht aus 1 Pf. Mundmehl mit laulicht warmen Wasser und guter Hefen ein Dampfel

pfel an, läßt es gut aufgehen, nimmt sodann eine Hand voll ganz klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch, giebt dieses in das Mehl, welches man salzt; dann macht man den Teig mit warmen Wasser und mit höchstens 3 Eyern an, schlägt ihn recht gut durch, bis sich der Teig vom Löffel ablöst, und läßt ihn sodann zugedeckt stehen, bis er schön aufgeht. Wenn er nun aufgegangen ist, so setzt man Schmalz in einem flachen Tiegel oder einer Pfanne auf, und legt noch, ehe es ganz heiß wird, die Kücheln mit dem Eßlöffel hinein, deckt sie gut zu, und läßt sie backen. Sind sie nun auf einer Seite braun, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern Seite ebenfalls braun werden, giebt sie warm heraus, und gleich zur Tafel. Dieser Teig muß aber etwas weicher seyn.

521. Reißkücheln.

Man kocht ½ Pf. Reiß in 2 Maaß Milch ganz trocken ein; wenn er fast ausgekühlt ist, treibt man ihn mit 8 Eyerdottern und 4 ganzen Eyern ab, giebt 3 oder 4 Eßlöffel voll Hefen und eben so viel Mehl darein, daß er wie ein Nudelteig wird, salzt ihn ganz mäßig, und läßt ihn zugedeckt aufgehen, staubt Mehl auf ein Brett, macht darauf die Nudeln wie ein Ey groß aus, läßt sie noch ein wenig aufgehen, setzt Schmalz in einer Pfanne auf, macht in jede Nudel nach der Länge mit dem Messer einen Schnitt, und bäckt sie ganz kühl und langsam aus dem Schmal-

bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und giebt sie zur Tafel. Desgleichen kann man sie auch von Gries machen.

522. Topfer= oder Quarkkücheln.

Man nimmt ein gutes Maaß Quark, drückt das Wasser rein davon aus, treibt ihn mit 6 Eyerdottern und 2 ganzen Eyern fein ab, nimmt 2 oder 3 Eßlöffel voll Hefen, und eben so viel warmen süßen Rahm, salzt ihn, und giebt Mehl daran, so, daß ein Teig so fest wie ein Nudelteig daraus gemacht werden kann, deckt ihn zu, und läßt ihn gut aufgehen. Diesen Teig macht man wie jenen zu Reißkucheln nach Nro. 521, bäckt die Kücheln auch desgleichen, und giebt sie zur Tafel.

523. Quark= oder Topferstriezeln.

Man nimmt auch desgleichen ein Maaß guten Quark, drückt ihn gut aus, treibt ihn recht fein ab, schlägt 2 oder 3 Eyerdotter daran, und vermischt ihn mit Mehl so fest, wie die Topfernudeln nach Nro. 446, dreht davon Finger lange Striezeln aus, und bäckt sie im Schmalz unter beständigem Schütteln. Wenn sie anfangen braun zu werden, so springen sie auf, und werden um und um ganz gekraußt. Wenn sie ausgebacken sind, legt man sie auf Brodschnitten, damit sie das Fett davon heraus ziehen, und giebt sie sodann warm zur Tafel.

In der Röhre gebackene Mehlspeisen.

524. Butterlaibel oder feiner Kugelhopf.

Man nimmt ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Schmalz, treibt dieses recht pflaumig ab, schlägt 14 Eyerdotter daran, verrührt jedes gut, schlägt auch von 8 Eyerklar einen Schnee, und rührt ihn nebst 2 oder 3 Eßlöffel voll Hefen, und 4 Eßlöffel voll süßen Rahm darunter, salzt es, und giebt 12 oder 14 Eßlöffel voll Mundmehl darein, verrührt es gut, schmiert einen Model oder Becken gut mit Butter aus, bestreut es mit Semmelbröseln, und giebt den Teig gut halb voll darein. Ist das Becken, Model oder Form ganz voll, so ist es hinlänglich aufgegangen, und man bäckt es dann in der Röhre nicht zu heiß ½ Stunde; wenn es ausgebacken ist, stürzt man es aus dem Model, läßt es auskühlen, und giebts zur Tafel. Wem es beliebt, der kann es auch mit Zucker bestreuen. Auch kann man Mandeln, Zibeben oder Weinbeere darunter nehmen.

525. Wiener Kuchen.

Man treibt ½ Pf. Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, rührt 8 Eyerdotter nach und nach daran, ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, ferner von

einer

einer Limonie die Schalen fein geschnitten, ein wenig Zimmt, etwas Salz, einige Löffel voll Hefen, eben soviel süßen Rahm, und ½ Pf. Mundmehl. Dies alles verrührt man gut, giebt es in einen Model, welcher ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es 2 Finger hoch aufgehen, bäckt es in der Röhre wie das Butterlaibel nach Nro. 524, und giebt es kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

526. Ordinären Kugelhopf.

Man schlägt in einen Hafen 8 Eyer, giebt ¼ Pfund zerlassene Butter, nicht gar ½ Maaß süßen Rahm, und etliche Löffel voll gute Hefen darein, rührt 1½ Pf. Mehl darunter, salzt es ein wenig, giebt es in ein Becken oder in eine Casserolle, welche ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es aufgehen, bäckt es nach Nro. 524, und giebt es kalt zur Tafel.

527. Wespennest oder Schneckennudel.

Man nimmt 1½ Pf. Mundmehl, läßt dieses warm werden, quirlt in einen Hafen 6 Eyer, 4 Dotter, ½ Maaß süßen Rahm, ¼ Pf. zerlassene Butter, und etliche Löffel voll gute Hefen zusammen ab, macht damit das Mehl so fest an, wie einen Dampfnudelteig, und läßt ihn ein wenig aufgehen. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, überstreicht ihn mit zerlassenem Schmalze, streut

ganz

ganz dick reingewaschene Weinbeere darauf, und rollt den Teig nach der Länge, gleich einem Strudel, zusammen, schneidet sodann nach der Queere 3 Finger breite Stücke herab, giebt in eine Casserolle oder Becken ¼ Pf. zerlassenes Schmalz, legt die Schneckennudeln alle ganz dick aneinander aufgestellt hinein, läßt sie zugedeckt an einem warmen Orte gut aufgehen, und bäckt sie sodann gut aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und giebt sie ganz zur Tafel.

528. Klaubnudeln.

Der Teig wird hierzu eben so, wie nach Nro. 527 gemacht. Wenn er schön aufgegangen ist, giebt man in eine Casserolle oder Becken Krebsbutter, auch noch besonders zerlassene Butter in einen Tiegel, macht mit einem Eßlöffel lauter kleine Nudeln, gleich einer wällschen Nuß, in die Casserolle. Ist nun der Boden der Casserolle überdeckt, so taucht man jede Nudel besonders in die Krebsbutter im Tiegel ein, und legt alle so eingetaucht aufeinander hinein. Ist die Casserolle halb voll, so hört man auf, läßt sie aufgehen, und bäckt sie dann in der Röhre wie die vorigen. Wenn sie gut ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und giebt sie ganz zur Tafel.

529. Abgetriebene Kolatschen.

Man treibt ½ Pf. Butter oder frisches Schmalz mit 10 Eyerdottern recht pflaumig ab, und von 6 Eyer-

Eyerklar wird auch der Schnee und etliche Löffel voll Hefen nebst ein wenig Muskatblüthe darunter gerührt. Dies wird mit $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl und ein wenig Salz angemacht; man läßt diesen Teig gut aufgehen, dann besäet man eine Platte mit Mehl, macht die Kolatschen wie eine große Nuß groß darauf, überstreicht sie mit Eyerdottern, besäet sie mit Zucker, bäckt sie schnell aus der Röhre, und giebt sie auf der Schüssel zur Tafel. Nach Belieben kann man auch noch Zucker darauf streuen.

530. Wiener Kolatschen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern recht pflaumig ab, giebt noch 2 Pf. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, die Schalen von einer Limonie, und ein wenig Zimmt dazu, setzt diesen Teig in einen Keller, damit er recht fest wird, legt einen Bogen Papier auf eine Platte, staubt Mehl darauf, und macht die Kolatschen in der Größe einer wällschen Nuß, darauf, drückt sie so dünn zusammen, daß sie nur 2 Messerrücken dick sind; dann macht man von 2 Eyerklar einen Schnee, mischt Zucker darunter, überstreicht die Kolatschen damit, und übersäet einige mit fein geschnittenen Mandeln, andere mit Weinbeeren, und bäckt sie alle resch aus der Röhre.

531. Aechte karlsbader Kolatschen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, rührt dieselbe in einer Schüssel, bis sie schön weiß und faumig wird.

wird. Sodann werden 3 Eyerdotter, einer nach dem andern, so lange eingerührt, bis nichts mehr davon zu sehen ist. Dann nimmt man 2 Löffel voll gute Hefen, 3 Löffel voll laulichten Schmetten, ein wenig Muskatblüthe, ein wenig Salz, etwas Limonienschale, und ¼ Pfund feines Mundmehl. Dies alles wird zugleich gut abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft, welchen man dann an einen nicht zu warmen Ort stellt, bis er aufgegangen ist. Man nimmt ihn sonach auf ein Nudelbrett, theilt denselben in 14 Theile, macht jeden Theil schön rund, setzt jeden auf ein Stück Schreibpapier, drückt ihn ein wenig breit, und läßt diesen schon zu Kolatschen geformten Teig nochmals aufgehen. Sodann macht man einen Schnee von Eyerweiß, bestreicht damit die schon bisher aufgegangenen Kolatschen dergestalt, daß die obere Fläche ganz damit bedeckt wird; dann bestreut man sie gut mit gesiebtem Zucker, und legt in die Mitte einer jeden Kolatsche eine eingesottene Weichsel, und läßt sie sämmtlich so lange stehen, bis der Zucker zerflossen ist. Nachher giebt man die Kolatschen auf ein Blech, setzt sie in eine ausgeheizte Röhre, und bäckt dieselben bei gelindem Feuer, bis sie halb braun werden.

532. Böhmische Kolatschen.

Man nimmt 1 Pf. Mundmehl auf ein Bret, salzt es ein wenig, walket ¼ Pfund Butter ganz blattlicht darein, macht sodann den Teig mit 2 Eyern, 2 Dottern, 2 Eßlöffel voll Hefen, und 2

oder 3 Löffel voll süßen Rahm an, arbeitet ihn gut ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, läßt ihn ein wenig aufgehen, walzt ihn dann auf dem Brett einen Messerrücken dick aus, sticht mit einem Glase ein Thaler großes Blatt aus, bestreicht es mit Eyerklar, legt etwas eingesottene Weichseln oder Weinbeere darauf, und wieder ein anderes bestrichenes Blatt darüber, macht sie alle desgleichen, läßt sie schön aufgehen, bäckt sie aus dem Schmalze, und giebt sie warm mit Zucker bestreut zur Tafel.

533. Wasserküchel.

Man nimmt ½ Pf. Schmalz und ½ Pf. Wasser in einen Tiegel, läßt es zusammen gut aufsieden, rührt ½ Pf. Mundmehl darein, trocknet diesen Teig auf der Gluth ab, schlägt dann gleich 10 oder 12 Eyer, eines nach dem andern, daran, verrührt jedes gut, salzt es ein wenig, und macht auf einer Platte, die mit Mehl bestaubt ist, einer Nuß große Häufeln von dem Teige darauf, bäckt sie schnell aus einer gut geheizten Röhre, und wenn sie ausgebacken sind, giebt man sie auf die Schüssel, und mit Zucker bestreut zur Tafel.

534. Beschamelkuchen.

Man macht ein Beschamel mit süßen Rahm nach Nro. 11, rührt auch gleich auf einer Gluth noch 4 Eyerdotter daran, und läßt sie abtrocknen, treibt sie sodann in einer Schüssel mit 8 Eyerdottern

tern und dem Schnee von 6 Eyerklar ab, giebt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, und von 2 Limonien die fein geschnittenen Schalen darunter, verrührt alles gut, und macht die Kuchen desgleichen wie die vorgemeldeten nach Nro. 533, bäckt sie eben auf diese Art, und giebt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

535. Abgetriebene Waffeln.

Man treibt ½ Pf. Butter mit 12 Eyerdottern pflaumig ab, dann wird von 8 Eyerklar der Schnee, ¼ Pf. Zucker, um 3 kr. Zimmt, ein Quart süßer Rahm, und ½ Pf. Mundmehl zusammen gut abgerührt, das Waffeleisen mit zerlassenem Schmalze geschmiert, und wenn es warm gemacht ist, ein Paar Löffel voll von dem Gerührten hinein gefüllt, und auf beiden Seiten gut gebacken. Wenn man sie heraus nimmt, werden sie über ein Walzholz gebogen, mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

536. Germwaffeln.

Hierzu werden 12 Loth Butter zerlassen, und unter ½ Pf. Mehl gerührt; dann kömmt ein Quart süßer lauwarmer Rahm, wie auch 6 Eyerdotter, etliche Löffel voll gute Hefen, von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen, und Zucker hinzu; doch darf vom Letztern nicht zu viel daran gegeben werden, weil sich das Gebäcke sonst nicht gut vom Eisen ablöset. Man stellt den Teig an einen war-

warmen Ort, läßt ihn aufgehen, bäckt hernach die Waffeln nach Nro. 535, und erhält sie immer warm und resch, bis man sie mit Zucker bestreut zu Tafel giebt.

537. Guter Weichselkuchen.

Man nimmt 12 Loth fein gestoßenen Zucker in einen Hafen, schlägt 12 Eyerdotter daran, rührt es ½ Stunde lang, schlägt auch von dem 12 Eyerklar einen Schnee, rührt ihn darunter, und noch um 4 kr. fein geriebene Semmelbröseln dazu. Wenn dieses zusammen pflaumig abgerührt ist, so mischt man 2 Maaß abgezupfte Weichseln darunter, schmiert ein Becken oder Casserolle dick mit Butter aus, bestreut sie gut mit Bröseln, und giebt das Gerührte darein; dann bäckt man es eine gute Stunde in einem Backofen oder in der Röhre. Um zu wissen, ob der Teig ausgebacken ist, sticht man mit einem Messer in die Mitte hinein, woran alsdann nichts vom Teige hängen bleiben darf. Man löset ihn sodann mit dem Messer um und um ab, und stürzt ihn heraus. Wenn er ausgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und besäet ihn mit Zucker. Wer diesen Kuchen lieber saftig ißt, darf nur eine gute Hand voll Weichseln mit einem Quart Wasser und 4 Loth Zucker aufsetzen, es gut einkochen lassen, und diese Sauce sodann durch ein Sieb geseihet über den Kuchen geben, weil er noch warm ist, damit er gut anziehet.

538. Aepfelkuchen.

Man schält 5 oder 6 gute Äpfel, und schneidet sie klein gewürfelt auf, treibt ½ Pf. Butter und 12 Eyerdotter recht pflaumig ab, nimmt hierzu noch von 8 Eyerklar den Schnee, und um 3 kr. fein geriebene Semmelbröseln, wie auch ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker und ½ Quentchen Zimmt. Wenn dieses alles gut abgerührt ist, so mischt man auch die aufgeschnittenen Äpfel darunter, schmiert eine Casserolle oder Becken aus, bestreut es mit Bröseln, und bäckt den Kuchen, wie nach Nro. 537 beschrieben. Auf diese Art kann man auch die Kuchen von Weichseln oder abgepflückten Weintrauben machen.

539. Aepfelschalott.

Man schält etliche gute Äpfel, und schneidet selbe zu runden dünnen Blättern, taucht sie in Wein ein, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie nur gelb aus dem Schmalze; sodann nimmt man um 2 oder 3 kr. altgebackene Semmeln, schneidet davon nach der Länge lauter dünne Schnitten, läßt sie an der breiten Stelle ganz, und an der schmälern spitzet man sie auf beiden Seiten zu, nimmt sodann eine flache Casserolle, so groß man sie braucht, schmiert sie dick mit Butter aus, nimmt ½ Maaß süßen Rahm, und ¼ Pf. zerlassene Butter, taucht jede Semmelschnitte darein, und belegt den Boden der Casserolle ganz ordentlich damit, so, daß das Breite der Schnitten von der Seite herum, die Spitzen davon aber in

der

der Mitte des Bodens zusammen kommen. Die Seite um die Casserolle herum belegt man ebenfalls mit eingetauchten Schnitten, indem man immer von einem Schnitte das Breite, und von dem andern das Spitzige in den Boden steckt. Hat man dann die ganze Casserolle mit diesen Schnitten belegt, so füllt man sie ein, und zwar immer eine Lage von den gebackenen Äpfeln, so, daß erst eine und dann eine Lage von eingesottenen Weichseln oder Weinbeeren komme, und so fährt man fort, bis die Casserolle voll ist. Man kann diese Speise auch auf die nämliche Art mit Pflaumen, welche in Wein aufgekocht sind, machen. Auf die Äpfel kann man Zucker streuen, wenn sie sauer sind, und oben wieder mit solchen eingetauchten Semmeln zudecken. Dann nimmt man den noch übrigen süßen Rahm, schlägt 2 oder 3 Eyerdotter daran, quirlt es ab, und giebt es darüber, bäckt es sodann eine ganze Stunde im Ofen oder in der Röhre, löst es auf beiden Seiten mit einem Messer ab, und stürzt es auf eine Schüssel heraus. Dann kann man nach Belieben Wein mit Zucker aufkochen lassen, und darüber geben, oder, wer es trocken geben will, überstreicht es mit Eyerschnee, und bestreut es dick mit Zucker, läßt es noch einmal in der Röhre abtrocknen, so sieht es wie eine Torte aus, und dann giebt man es zur Tafel.

540. Eyerdotterkuchen.

Man siedet 7 harte Eyer, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit ½ Pf. But-

Butter recht pflaumig ab, und rührt auch noch 5 frische Eyerdotter nach und nach dazu. Dann nimmt man 6 Loth Zucker, 6 Loth Mehl, von 2 Eyerklar den Schnee, wie auch von einer Limonie die Schale fein geschnitten dazu, schmiert und bröselt eine Casserolle oder Reifschüssel mit Butter aus, giebt das Gerührte hinein, läßt es eine Stunde langsam backen, und giebt es kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

541. Aepfel im Schlafrock.

Man nimmt Äpfel von gleicher Güte und Art, schält und schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus, und füllt statt deren etwas Gesottenes hinein, nimmt sodann einen Butterteig nach Nro. 248, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet davon viereckigte Flecke, legt auf jeden Fleck einen halben Apfel, und das Eingefüllte auf den Boden, drückt sodann die 4 Ecken des Flecks auf dem Apfel oben zusammen, überstreicht die Aepfel mit Eyern, bäckt sie in der Röhre, uud giebt sie kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

542. Aepfelkrapfen.

Man nimmt ebenfalls gute Aepfel, schält sie, und schneidet dünne runde Blätter davon, nimmt ebenfalls einen Butterteig nach Nro. 248, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, und sticht von

der

der nämlichen Größe, wie die Aepfelblätter, auch von Butterteig Blätter aus, legt dann eine Lage Butterteig, und eine Lage Aepfel, dann wieder eine Lage Butterteig, überstreicht es mit Eyern, bestreut es mit Zucker, und bäckt es schön aus der Röhre, aber nicht zu heiß, und giebt es dann zur Tafel.

543. Mandel= Maultaschen.

Man macht eine Füll von ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pf. Zucker, und von 8 Eyerdottern, nimmt von 3 Eyerklar den Schnee, von einer Limonie die abgeriebene oder fein geschnittene Schale darunter, und rührt alles zusammen eine halbe Stunde lang gut ab; dann macht man einen Butterteig nach Nro. 248, formirt davon etwas länglichte Flecken, giebt einen Löffel voll von dieser Mandelfüll darauf, drückt von unten und oben den Teig übereinander, jedoch so, daß er bei der Mitte offen bleibt, überstreicht den Teig mit Eyern, und bäckt ihn ganz kühl aus der Röhre.

544. Bollaner Strudel.

Man treibt 6 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln mit 6 Eyerdottern ab, nimmt auch ½ Pfund Weinbeere und klein geschnittene Zibeben, ½ Loth Zimmt, ½ Loth klein gestoßne Gewürznägeln darunter, und rührt dies alles gut ab; dann macht man einen guten mürben Teig nach

Nro.

Nro. 249, und walzt diesen zu einen dünnen Fleck aus, streicht die abgerührte Füll darein, rollt ihn ganz locker über einander, legt ihn in der Runde schnöckenförmig zusammen, überstreicht ihn mit Eyern, giebt ihn auf eine Platte, bäckt ihn eine Stunde in der Röhre, und giebt ihn abgekühlt zur Tafel.

545. Käsepasteten.

Hierzu nimmt man ¼ Pfund Parmesankäse, stößt ihn eine viertel Stunde im Mörser, mischt 4 Loth Butter dazu, stößt es darauf wieder eine viertel Stunde, giebt hernach 2 ganze Eyer darein, und stößt es noch eine halbe Stunde; dann nimmt man einen Butterteig nach Nro. 248, macht ihn Messerrücken dick aus, sticht mit einem Glas runde Scheiben aus, legt von dem Gestossenen ein Häufel darauf, bäckt es aus der Röhre, oder in einem Ofen in nicht zu großer Hitze, und giebt es dann gleich zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Torten.

546. Biscuit-Torte.

Man nimmt einen glasirten Hafen, schlägt 8 Eyerdotter darein, wie auch ½ Pfund schönen

durchgesiebten Zucker, schlägt es zusammen eine halbe Stunde ab, macht weiter von 8 Eyerklar Schnee, rührt ihn auch darunter, und schlägt es zusammen noch eine viertel Stunde ab. Dann rührt man 4 Loth Mundmehl, und 8 Loth Stärkmehl oder Haarpuder darunter, verrührt dieses noch gut damit, schmiert dann ein Model oder eine Casserolle mit Schmalz aus, besäet es mit Bröseln, giebt die gerührte Torte hinein, bäckt sie recht kühl fast eine Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne, sticht dann mit einem Messer hinein, und, wenn sie ausgebacken ist, so stürzt man sie heraus, kehrt sie dann wieder um, und macht ein Eis oder Guß von Zucker darüber. Man nimmt nämlich 4 Loth Zucker in eine Schüssel, wenn er recht fein gestossen und gesiebt ist, so rührt man von einem Ey das Weiße darein, und rührt es auf einer Seite eine halbe Stunde ab, bis es so dick, wie ein dickes Kindsmus wird, rührt auch ein Paar Tropfen Limoniensaft darunter, überstreicht dann die Torte einen Messerrücken dick damit, und läßt sie im Ofen nur abtrocknen, damit sie schön glänzt, und weiß bleibt. Auch kann man nach Belieben das Eis mit eingesottenem Safte färben, oder man bestreut es mit Streuzucker. Will man es roth färben, so giebt man ein Paar Tropfen Alkermessaft daran; will man es blau färben, so nimmt man Veilchensaft; soll es grün werden, so nimmt man Spinattopf darunter, oder man weichet in das Eyerklar einen Tag zuvor rohe Kaffeekerne ein, so wird es schön grün, und das Eis eben so werden.

547.

547. Gefüllte Biscuittorte.

Man nimmt fein gestoßenen Zucker und Stärkmehl, so viel man will, trocknet es zuvor auf dem Ofen, damit es recht fein und trocken wird, wägt sodann eben so schwer Zucker, als Mehl, desgleichen auch eben so schwer Eyer als Zucker ist; sind es aber 8 Eyer, so muß man, um an Gewichte nichts zu verlieren, in Rücksicht auf die Schale eines mehr, folglich 9 Eyer nehmen, die man in einem Hafen mit dem gesiebten Zucker eine Stunde lang abschlägt. Dann rührt man das Stärkmehl darunter, und macht von einem Bogen Papier eine länglichte oder viereckigte Kapsel, wie man will, schmiert sie mit Schmalz aus, und besäet sie mit Bröseln; dann giebt man das Gerührte hinein, setzt es auf eine Platte, und bäckt es ganz kühl in einer Röhre oder Tortenpfanne. Wenn es gebacken und ein wenig ausgekühlt ist, so schneidet man von oben den Deckel davon ab, nimmt von der Mitte die Mollen heraus, giebt eine gesottene Weichsel darein, dann wieder eine Lage von den Mollen, und wieder Füll; dann legt man den Deckel darauf, von den noch übrigen Mollen schneidet man längliche Stängel, und giebt sie allezeit wieder auf den Deckel herum, eine Lage Füll, und wieder einen Stängel, oder man kann auch die Stängel in Quadrat legen, und inzwischen die Füll und die Stängel mit verschiedenen gefärbten Eis überziehen, und im Ofen abtrocknen lassen, so ist die Torte recht zierlich.

548. Brodtorte.

Hierzu werden ½ Pfund unabgeschälte Mandeln auf einem Reibeisen aufgerieben, und ¼ Pf. abgeschälte gestoßen, sodann zusammen in einen Hafen genommen, und mit ½ Pfund gestoßenen Zucker, und 18 Eyerdottern, eine halbe Stunde lang recht schnell und Pflaumig abgerührt; dann kömmt der Schnee von 12 Eyerklar und 4 Loth fein aufgeriebene und abgetrocknete schwarze Brodbröseln, auch 1 Loth klein gestossene Gewürznägeln, 1 Loth Zimmt, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, darunter. Wenn dieses alles zusammen gut verrührt ist, so schmiert man einen Reif, oder ein Tortenmodel, bröselt es aus, und bäckt die Torte ganz kühl eine ganze Stunde darin. Ist sie ausgebacken, und aus dem Model genommen, so überzieht und ziert man sie mit Eis, wie auch mit eingesottenen Früchten.

549. Mandeltorte.

Man schält und stößt ½ Pfund Mandeln ganz fein, vermischt sie mit 12 Loth Zucker zusammen in einen Hafen, schlägt 16 Eyerdotter daran, rührt dieses zusammen ½ Stunde gut ab, schlägt von 4 Eyerklar einen Schnee, rührt ihn darunter, wie auch die klein geschnittene Schale einer Limonie. Ist nun alles pflaumig abgerührt, so bäckt man es in einem Reif oder Model nach Nro 548, und ziert die Torte dann, ehe man sie zur Tafel giebt, nach Belieben.

550. Chokoladetorte.

Man nimmt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln in einen Hafen, schlägt 16 Eyerdotter daran, rührt es eine gute halbe Stunde lang, schlägt von 12 Eyerklar einen Schnee, rührt ihn nebst 3, oder, wenn sie klein sind, 4 Tafeln geriebenen Chokolade darunter. Uebrigens giebt man das Abgerührte in einen Reif oder Model, bäckt es nach Nro. 548, und ziert es mit Eis, wie in Nro. 546, nach Belieben.

551. Spinattorte.

Hierzu wird ebenfalls ½ Pfund Zucker und ½ Pf. Mandeln klein gestoßen, wie auch von 6 Eyern ein gut ausgedrücktes Spinatschöttel nach Nro. 13 fein gestoßen, und mit den Mandeln und Zucker und 12 Eyerdottern abgeschlagen, ein Spinattopfer nach Nro. 15, damit es schön grün wird, dann von 12 Eyerklar den Schnee darunter gerührt. Uebrigens wird die Torte nach Nro. 548 im Modl oder Reif gebacken, und mit einem Eis nach Nro. 546, ehe man sie zur Tafel giebt, überzogen.

552. Linzertorte.

Man stößt ½ Pfund Zucker, wie auch ½ Pf. abgezogene Mandeln, und 6 hart gesottene Eyerdotter recht klein, treibt ein halb Pfund Butter

mit

mit 6 Eyerdottern ab, rührt alsdann den Zucker, die Mandeln und die harten Eyerdottern, wie auch von einer Limonie die Schale fein geschnitten, und ein wenig Zimmt darein; dann mischt man ein halb Pfund Mehl daran, macht diesen Teig auf dem Brett zusammen, walzt ihn einen Daumen dick aus, schneidet die Torte in der Runde aus, so groß man sie haben will, streicht eingesottene Weichseln, auch Johannisbeere oder Ribies, darauf, macht die Abschnitten wieder zusammen, walzt einen Fleck aus, radelt mit einem Krapfenrädchen fingerbreite Streifen, macht davon ein Gegitter darüber, und auf der Seite einen Rand darauf, überstreicht die Torte mit Eyern, giebt sie auf eine Platte, macht einen Reif herum, damit sie nicht zu stark auseinander gehe, und bäckt sie sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre oder Tortenpfanne. Man kann auch die Streifen mit gefärbten Eis, wie nach Nro. 546, zieren.

553. Bröseltorte.

Man nimmt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pf. fein gestoßene Mandeln, ½ Pf. Butter, ¾ Pf. Mehl, alles zusammen auf ein Brett, mischt Butter und Mehl gut zusammen ab, dann Zucker und Mandeln darunter; wenn alles gut untereinander gemischt ist, so nimmt man die fein geschnittene Schalen von einer Limonie, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Gewürznägeln, den Saft von einer Limonie, und ein ganzes Ey, macht mit die-

diesem den Teig an, daß er zusammen hält; dann treibt man ihn aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Riebisbeeren, macht ein Gitter darauf, bäckt es wieder nach Nro. 552, und ziert die Torte nach Gusto.

554. Eine gefüllte Bröseltorte.

Man macht den Teig wie den vorher gemeldeten nach Nro. 553, macht davon 3 oder 4 gleiche runde Blätter, bestreicht jedes mit Ey, bäckt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich auf einander, und füllt zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Füll ein; hat man nichts anders zur Abwechslung, so kann man auch im Fall der Noth Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich auf einander gelegt, so macht man von 4 Eyerklar einen Schnee, überstreicht damit die Torte fingerdick, besäet den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einer ganz kühlen Röhre übertrocknen, legt oben darauf eingesottene Früchte, und giebt sie zur Tafel.

555. Gefüllte Butterteigtorte.

Man macht einen Butterteig nach Nro. 248, walzt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet ebenfalls 3 oder 4 Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eyern, und

bäckt

bäckt jedes Blatt besonders; sind sie gebacken, so setzt man sie wieder auf einander, giebt zwischen jedes eine Füll, verfährt damit nach Nro. 454, und ziert die Torte desgleichen.

556. Aepfeltorte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein und Zucker, Weinbeeren und Zibeben aufgesetzt, weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig nach Nro. 248 gemacht, wie ein kleiner Finger dick ausgewalzt, und auf der Seite ein Daumen breiter Streif herumgelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich aus einander gestrichen. Sodann wird vom übrigen Teig ein Gitter darauf gemacht, wie nach Nro. 552, und die Torte wird eben so gebacken, und mit Zucker bestreut.

557. Dresdner Torte.

Man rührt ½ Pfund Butter mit 4 Eyern pflaumig ab, rührt weiters noch 4 Eyerdotter, 6 Loth Zucker, einen Löffel voll Rosenwasser, 3 Löffel voll Hefen, 3 oder 4 Löffel voll süssen Rahm, 1 Pfund Mehl, fein geschnittene Schale von einer Limonie, gut zusammen, bringt es in einen ausgeschmiert und ausgebröselten Reif oder Model, läßt es schön aufgehen, und bäckt es ganz kühl wie jede gerührte Torte, und giebt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

Schlief=

558. Schlief- oder Spießtorte.

Man nimmt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt 16 Eyerdotter daran, rührt es eine halbe Stunde lang zusammen, dann läßt man ½ Pfund Butter zergehen, und rührt sie auch dazu. Ferner wird noch von 16 Eyerklar ein geschlagener Schnee, ½ Quart süßer Rahm um 3 kr. Zimmt, auch klein geschnittene Schale von Limonie, letztens noch ½ Pfund schönes Mehl daran gerührt. Wenn alles dieses gut verrührt ist, so nimmt man einen dazu bestimmten hölzernen Spieß mit einer Kugel in der Mitte, welche einem spitzigen Hutkopf ähnlich, vorne schmal, und hinten breit, aber rund, und ungefehr ⅓ Elle lang ist. Dieses Modell treibt man dann beim Feuer, überschmiert solches mit Butter, bindet einen Bogen Papier mit einem Bindfaden darüber, und überstreicht auch das Papier mit Butter; alsdann muß es immer beim Feuer fortgetrieben, und der abgetriebene Teig darauf gegossen werden. Damit aber vom Teige nichts verlohren gehe, setzt man eine Bratpfanne darunter, damit der ablaufende Teig hinein tropfen könne, bis es überbacken ist, und nichts mehr abtropfet. Fängt es dann an bräunlich zu werden, so übergießt man es wieder, bis der Teig auf solche Art ganz verwendet, und die Torte gut gefärbt ist. Es ist aber zu merken, daß die Torte von einer solchen Quantität Teig 1½ Stunde braten müsse, bis sie fertig ist. Dann nimmt man den Spieß vom Feuer, löst den Bindfaden ab, worauf die Torte sich sogleich ablösen wird. Man

stellt

stellt sie sodann mit der breiten Seite auf den Boden, löst, weil sie noch warm ist, das Papier und Bindfaden von innen heraus, und überzieht von aussen herum die ganze Torte mit Eyerschnee, weil sie ganz zapfigt vom Teige ist, bestreut den Schnee dick mit Zucker, und läßt die Torte neben dem Feuer um und um abtrocknen, und an einem warmen Orte bis zum Gebrauch stehen, ziert solche, ehe man sie zur Tafel giebt, noch mit eingemachten Früchten auf dem Schnee herum; auch kann man sie von oben mit Zucker überspinnen. Man nimmt nämlich ein paar Eßlöffel voll gestoßenen Zucker in eine Pfanne, läßt solchen über der Glut zerfließen, und ganz goldgelb werden, sodann ein wenig stehen, bis er sich so fein wie Seide spinnen läßt, dann zieht man ihn mit dem Löffel auf, und fährt immer um die Torte herum, besonders auf der Höhe muß man das ganze Loch überspinnen; wird der Zucker kalt und hart, so darf man ihn nur wieder auf der Glut zergehen lassen und wieder spinnen. Mit diesem Zucker kann man auch andere Torten oder aufgerichtete Bögen überspinnen.

559. Crokandotorte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene zugspitzt geschnittene Mandeln, auch fein geschnittene Limonienschale, bringt solches alles in eine messingene oder kupferne Pfanne, rührt es beständig auf einer Glut ab, bis der Zucker zergangen, mit den Mandeln aufgekocht, und alles lichtbraun wird; indessen muß aber schon

eine

eine Casserolle oder ein türkischer Bundmodel mit Mandelöhl ausgeschmiert seyn. Das Aufgekochte wird sodann vom Feuer gestellt; man läßt es ein wenig abkühlen, giebt es löffelvollweis hinein, und drückt es mit dem Löffel oder mit beiden Händen, so gut als möglich, weil es noch weich ist, ganz dünn in dem Model auseinander, bis es ganz damit überzogen ist; dann läßt man es wieder gut abkühlen, stürzt es aus dem Model auf die Schüssel, und giebt es zur Tafel, weil es noch rásch, also auch besser ist.

560. Kleine Tortletten

Man stoßt ¼ Pfund Zucker ganz fein, dann schält man ¼ Pfund Mandeln, und schneidet sie mit dem Wiegemesser ganz klein, setzt sodann in einer Pfanne den Zucker auf die Gluth, läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit nur ein Paar Minuten aufkochen, schmiert hernach kleine hierzu bestimmte Schüsseln oder kleine tiefe Kaffeetassen mit Mandelöhl aus, und giebt von dem Aufgekochten einen Löffel voll hinein, drückt es mit einem Löffel, so gut als möglich, auseinander, damit die Tortletten ganz dünn werden. Wenn sie nun hart und ausgekühlt sind, so nimmt man sie heraus, und füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein, giebt sie alsdann offen, oder eines mit dem andern bedeckt, zur Tafel.

561.

561. Kleine weiße Tortletten.

Man schält und stoßt ¼ Pfund Mandeln klein, stoßt eben so viel Zucker fein, bringt solches in einen Mörser, stoßt auch ¼ Pfund Butter mit so viel Mehl dazu, und giebt den Saft nebst fein gewiegter Schale von einer Limonie und 3 frischen Eyerdottern daran. Ist alles zusammen gut abgestoßen, so staubt man Mehl auf ein Brett, bringt den Teig darauf, und macht lauter kleine Tortletten von derselben Form, wie die großen Torten, nach Nro. 552, und ziert sie auch nach jener Vorschrift, oder sonst nach Belieben mit gefärbten Eis. Man läßt sie dann abtrocknen, und giebt sie zur Tafel.

562. Mandelbögen.

Man nimmt ½ Pf. Zucker, stoßt solchen mit eben so viel abgeschälten Mandeln und mit ein paar Tropfen frischen Wasser angefeuchtet, recht fein; wenn dieses geschehen ist, bringt man es in ein Häfchen zusammen, thut von 8 Eyerklar den Schnee und 1 Eyerdotter dazu, rührt dieses zusammen recht pflaumig ab, auch drückt man von einer Limonie den Saft daran, und schneidet die Schale fein dazu; wenn dieses eine halbe Stunde gerührt ist, so läßt man es etliche Stunden stehen, bis es kleine Blasen macht. Sodann nimmt man ein flaches Blech, streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick darauf, besäet es dann noch gut mit feinen Zucker, und läßt es in einer nicht gar zu hei-

ßen

ßen Röhre schön gelbbraun werden, nimmt dann ein breites Schäufel, scharrt einen Streif eine handgroß und lang herunter, biegt ihn, da er noch warm ist, über ein Walkholz oder gebogenes Blech, damit er ebenfalls gebogen wird, läßt ihn darauf ganz trocken und räsch werden, macht die übrigen auf gleiche Art, und giebt sie schön aufgerichtet zur Tafel. Das Blech, worauf man die Masse streicht, muß zuvor mit Schmalz oder zerlassenem Wachs geschmiert werden.

563. Biscuitbögen.

Man wägt 6 Eyer schwer Zucker, auch eben so viel Mehl, nimmt sodann 4 Eyerdotter in eine Schüssel, mischt fein gestoßenen Zucker dazu, schlägt es eine Viertel Stunde gut ab, bereitet ferner von 4 Eyern das Weiße zu Schnee, und rührt es nebst dem Mehl und klein geschnittener Limonienschale darein; sodann nimmt man ein Blech, welches mit weißem Wachs oder Schmalz beschmiert wird, streicht ebenfalls von dem Gerührten darauf, bestreut es mit Zucker und etwas länglicht klein geschnittenen Mandeln, und macht diese Bögen eben auf die vorige Art.

564. Gebackene Fächer.

Es werden ½ Pf. Mandeln, eben so viel Zucker fein gestoßen, und beides in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde lang mit 6 Eyern und 2 Dottern

recht

recht pflaumig abgerührt, und sodann noch 3 Loth Mehl darunter gethan. Ist alles dieses gut verrührt, so beschmiert man ein Blech mit Schmalz, streicht von dem Abgerührten einen Finger dick darauf, bestreut es mit Zucker und fein geschnittener Limonienschale, bäckt es schön lichtbraun, schneidet sodann ein Stück, eine Spanne breit und eben so lang auf, und schiebt es von einer Seite zusammen, daß es einem Fächer ähnlich wird. Wenn es abgetrocknet ist, giebt man es zur Tafel.

Verschiedene Crêmes.

565. Limonien = oder Pomeranzen = Crême.

Man nimmt 10 Eyerdotter in einen Hafen, giebt ein Paar Eßlöffel voll Mundmehl und eine Maaß süßen Rahm daran, quirlt es zusammen gut ab, und seihet es durch ein Sieb; nimmt ferner $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, reibt ihn auf 3 Limonien oder Pomeranzen, von welcher man der Crême den Geruch geben will, gut ab, giebt den Zucker dazu, und rührt es auf der Gluth in einer Casserolle oder Pfanne beständig, bis es anfängt schön dick zu werden, dann seiht man es durch ein Beuteltuch oder Sieb, bringt es auf die Schüssel, stellt

es

es zur Vorsorge noch ein wenig auf warmes Wasser oder in die Röhre, wo es noch ein wenig fester wird, läßt es auskühlen, und giebt es kalt zur Tafel.

566. Chokolade = Crême.

Man nimmt auf eine Maaß süßen Rahm 4 Tafeln Chokolade, welche auf einem Reibeisen gerieben werden, kocht die Chokolade mit der Hälfte süßen Rahm auf, nimmt zur andern Hälfte Rahm 16 frische Eyerdotter, auch soviel als zum süß werden nöthig ist, Zucker, vermischt dieses mit der abgequirlten Chokolade, und rührt es zusammen in einer Casserolle oder Pfanne auf der Gluth so lange ab, bis es anfängt etwas dick zu werden. Dann streicht man es durch ein Sieb oder Beuteltuch auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge noch ein wenig auf siedendes Wasser oder abgekühlte Röhre, bis es ganz zusammen gegangen ist, und giebt es nach Verlangen kalt oder warm zur Tafel. So es beliebt, kann man es mit zugespitzt geschnittenen Mandeln oder Pistazien garniren.

567. Vanille = Crême.

Auf 1 Maaß süßen Rahm nimmt man $\frac{1}{2}$ Loth Vanille, zerschneidet diese in etliche Stücke, nimmt die Hälfte von dem Rahm, siedet ihn, und läßt die Vanille gut damit aufsieden, dazu kommt noch

so

so viel Zucker, um die Crême süß zu machen, als nöthig ist. Dann nimmt man 16 frische Eyerdottern, quirlt sie mit der andern Hälfte Rahm gut ab, vermischt auch den andern Rahm mit der Vanille aufgekocht darunter, und seihet alles zusammen durch ein Sieb, bringt es auf eine Schüssel, und setzt selbige auf die Casserolle oder einen Tiegel, welcher mit siedendem Wasser angefüllt ist; jedoch ist zu beobachten, daß kein Wasser in die Creme komme, aber doch stäts koche. Die Schüssel wird mit einer Platte zugedeckt, auf welche heiße Asche gethan wird; sieht man, daß die Creme ganz zusammen gegangen ist, so deckt man sie ab, stellt solche an einen kühlen Ort, und giebt sie abgekühlt zur Tafel. Man kann sie auch zuvor noch mit gefärbten Streuzucker zieren. Will man mit dieser Creme geschwinder zu Stande kommen, so kann man sie auch auf die nämliche Art, wie die Limonien- oder Pomeranzen-Creme nach Nr. 562 mit ein Paar Löffel voll Mehl machen, und dann läßt man alles, auch ein Paar von den Eyerdottern weg, rührt das übrige auf dem Feuer ab, und schlägt es durch ein Sieb. Man kann es auch in Kaffee- oder eigenen Cremebechern zur Tafel geben.

568. Kaffee-Crême.

Es wird zu $\frac{1}{2}$ Maaß Rahm $\frac{1}{4}$ Pfund gut gebrannter Kaffee genommen, und in $\frac{1}{2}$ Maaß Wasser gut verkocht, dann Hausenblasen hinein gelegt, daß er klar wird; man schlägt 16 Eyerdottern zu dem

süßen Rahm, und giebt nach Belieben Zucker darein, seiht den Kaffee klar ab, und mischt ihn dazu, macht diese Creme übrigens wie die von der Vanille nach Nr. 567, läßt sie auf siedendem Wasser zusammen gehen, oder kocht sie auf dem Feuer ab, im letztern Falle aber muß sie mit Zucker bestreut, und mit glühendem Eisen aufgebrannt werden.

569. Karmel-Crême.

Man nimmt auf 1 Maaß süßen Rahm 6 Loth Zucker, läßt diesen, wenn er gestoßen ist, in einer messingenen Pfanne auf einer Gluth zergehen, und schön kastanienbraun werden, dann schüttet man die Hälfte von dem Rahm daran, und läßt es zusammen aufkochen; zur andern Hälfte Rahm nimmt man 12 oder 14 abgetrocknete Hünermagenhäutchen, stoßt sie fein, und thut sie dazu, läßt sie zusammen eine Viertel Stunde auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, bringt es dann in eine tiefe Casserole oder Model, stellt es noch ein wenig in siedendes Wasser, läßt es gut in einem Keller abkühlen, bis es schön sulzt, und sich ganz herausstürzen läßt; wenn dieses geschehen, dann läßt man 4 Loth gestoßenen Zucker auf der Gluth stark goldgelb werden, und ein bischen abkühlen, bis sich damit spinnen läßt. Die ganze Creme wird damit dann übersponnen, und sogleich zur Tafel gegeben; will man aber die Creme auf eine Schüssel schütten, so überschmiert man eine saubere Casserolle von außen mit Mandelöhl, und überspinnt

sie um und um mit diesem Zucker, bis es einem Korb ähnlich wird. Man läßt es ein wenig abkühlen, nimmt es ganz langsam von der Casserolle herunter, stürzt es über die Creme, und giebt sie gleich zur Tafel.

570. Mandel = Crême.

Man kocht 1 Maaß süßen Rahm mit einem guten auf einer Limonie abgeriebenen Stück Zucker ab, nimmt auch, wenn sie zu haben sind, etliche Blätter Pomeranzenblüthe dazu, oder ein Stückchen Zimmt, schwellt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln auf, schält und reibt sie auf einem Reibeisen, und giebt sie sodann in den abgekochten Rahm. Wenn es nun eine halbe Stunde gestanden ist, schlägt man 14 Eyerdotter daran, seiht es durch ein feines Sieb oder Tuch, damit die Mandeln wegkommen; dann giebt man es auf eine flache Schüssel, und läßt es auf die Art, nach Nr. 565 auf siedendem Wasser zusammen gehen. Ist die Creme fertig, so läßt man sie gut abkühlen; ehe man sie zur Tafel giebt, schneidet man in einem Bogen Papier nach der Form der Schüssel Namen oder Figuren nach Belieben aus, legt das Papier auf die Creme, reibt gute Chokolade fein, und streut sie darüber, nimmt das Papier ganz langsam von der Creme ab, so wird dasjenige von der Chokolade an der Creme aufgezeichnet seyn, was im Papiere ausgeschnitten ist. Man kann auch eine andere Creme auf gleiche Art zieren.

571. Wein = Crême.

In einem Hafen wird ein Eßlöffel voll feines Stärkemehl mit 20 Eyerdottern gut abgerührt, dann kommt 1 Maaß guter Wein daran, und Zucker nach Gutdünken, welcher aber auf ein Paar Limonien zuvor abgerieben, und dann gestoßen werden muß. Dieses alles schlägt man mit einem Schneebesen eine Viertel Stunde recht ab; dann stellt man den Hafen auf glühende Kohlen, und schlägt so lange mit dem Schneebesen, bis es eine recht dicke Creme wird, richtet sie sonach auf eine Schüssel ganz hoch auf, gleich einem Haufen, bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und giebt sie kalt zur Tafel.

572. Crême - Nockerln.

Man schlägt von 12 Eyerklar einen schönen steifen Schnee, stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, welcher auf 2 Limonien abgerieben worden ist, und rührt die Hälfte Zucker unter den Schnee, setzt $\frac{1}{2}$ Maaß Wein in einem Pfannel auf, und wenn dieser siedet, so macht man von dem Schnee Nockerln, wie ein Eßlöffel groß hinein, läßt sie gut aufkochen, nimmt sie heraus auf ein Sieb, und läßt sie ablaufen; sind sie alle fertig, so giebt man sie auf eine Schüssel, nimmt $\frac{1}{2}$ Maaß Wein, die andere Hälfte Zucker, und 12 Eyerdotter, quirlt es auf der Gluth ab, gleich einem Chaudeau, und giebt es, wenn es ganz dick ist, über die Nockerln, überstreut es mit gestoßenem Zucker, stellt es noch ein wenig in die

Röhre, und läßt es noch etwas Farbe bekommen, dann giebt man es warm zur Tafel.

573. Gesulzte Milch mit Schnee.

Man nimmt in einen Hafen 16 Eyerdotter, einen guten Theil gestoßenen Zucker mit ein wenig Vanille und 1 Maaß süßen Rahm, wie auch 4 oder 6 getrocknete, fein gestoßene Hühnermägen darunter, quirlt es so lange auf der Gluth ab, bis es so dick wie Chaudeau wird; dann stellt man den Hafen in kaltes Wasser, und quirlt es noch immer, bis es anfängt kühl zu werden, gießt es hernach auf die Schüssel, und läßt es abkühlen; ferner nimmt man $\frac{1}{2}$ Maaß guten süßen Rahm in einen Hafen, giebt etwas gestoßenen Zucker und Vanille darein, wie auch von einem Paar Eyern das Klare, schlägt dieses so lange mit einem Schneebesen ab, bis es zu einem dicken Schaum wird, diesen nimmt man mit einem Chokoladelöffel ab, giebt ihn auf ein Sieb, und schlägt den Rahm wieder desgleichen ab, bis man so viel Schnee hat, daß man die gequirlte Creme damit überdecken kann.

574. Erdbeer = Crême.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Maaß süßen Rahm 10 bis 12 dürre Hühnermagenhäutchen, stoßt diese recht fein, und löst sie in dem warmen Rahm recht auf; dann drückt man von schönen Erdbeeren den Saft aus, und mischt ihn, wenn der Rahm abgekühlt

ist,

ist, mit etwas Zucker nach Belieben, und ein wenig gestoßenen Zimmt darunter, giebt es in eine Casserole oder Model, stellt es in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammen gehen, dann auskühlen, und giebt es ausgestürzt und mit Pistazien bestreut zur Tafel.

575. Creme von Veilchen.

Man stoßt eine Hand voll abgezupfte Veilchenblätter in einem Mörser, drückt den Saft von 2 Limonien darauf, und läßt es eine Stunde stehen; dann schlägt man 12 Eyerdotter daran, 10 Loth Zucker, 1 Maas Wein, und rührt es gut ab, streicht es sodann durch ein Sieb, und giebt es auf die Schale; man kann auch zur Vorsorge noch 1 Loth Veilchensaft darunter mischen, läßt es übrigens auf siedendem Wasser zusammen gehen, wie nach Nr. 565, und giebt es ausgekühlt zur Tafel. Auf die nämliche Art kann man es auch von den Weichseln oder Schwarzkirschen machen, welche dazu samt den Kernen im Mörser gestoßen, und in Wein aufgekocht werden; wegen des Safts aber, den sie selbst geben, nimmt man um ein Quart Wein weniger. Wenn man es zur Tafel giebt, steckt man einige frische Weichseln darein.

576. Creme von Weintrauben.

Man stoßt gute zeitige Weintrauben, und preßt davon 1 Maaß Saft aus, läßt diesen mit 6 Loth

Zucker

Zucker zu ½ Maaß einkochen; dann werden 8 Eyerdotter mit einer Kaffeeschale voll Wein abgequirlt, und der eingesottene Saft darunter gerührt. Es wird sonach unter stätem Rühren auf der Gluth abgekocht, bis es anfängt dick zu werden. Endlich belegt man eine Assiette oder Schüssel mit etlichen reifen Weinbeeren, und giebt die Creme darüber, läßt sie auskühlen, und giebt sie zur Tafel.

Von Kompoten.

577. Kompot von Aepfeln.

Man schält gleiche Muschainzker- oder Borsdorferäpfel, sticht den Stengel und die Butzen, auch so viel als möglich, die Kerne heraus, läßt aber die Aepfel, wenn sie klein sind, ganz, kocht sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und einer ganzen Limonienschale so lange auf, bis sie ganz weich sind; dann richtet man sie auf eine Schüssel an, giebt in die Oeffnung, wo die Butzen herausgenommen sind, wie eine Haselnuß groß, von eingesottenen Riebiseln oder Weichseln hinein, seihet die Sauce, worinn sie gekocht worden, durch ein Sieb, läutert noch ein Stück Zucker rein, giebt die Sauce dazu, und läßt es ganz kurz damit einkochen, giebt es sodann an die Aepfel, (die Sauce darf nur bis

halb

halb an die Aepfel gehen,) läßt es sodann abkühlen, und giebt es zur Tafel.

578. Kompot von Birnen.

Man schält gute Birnen, Bergamott sind die besten, sticht den Butzen aus, läßt aber die Stängel daran, und kocht die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, nimmt sie sodann heraus auf eine Schüssel, läutert ein Stück Zucker, je nachdem man die Sauce süß haben will, läßt aber diesen Zucker so stark einsieden, bis er ganz goldgelb wird; dann giebt man die abgeseihte Sauce von den Birnen hinein, und läßt sie noch ein wenig einkochen, gießt sie über die angerichteten Birnen, streut fein geschnittene Limonienschale darüber, und giebt sie abgekühlt zur Tafel.

579. Kompot von Quitten.

Man schält schöne zeitige Quitten, und schneidet sie halb von einader, schneidet das Kernigte und Steinigte heraus, kocht sie in Wein und ein wenig Wasser mit einem Stück Zucker ganz weich, richtet sie auf eine Schüssel, läutert dann ein Stück Zucker nach Belieben, gießt die ababgeseihte Sauce von Quitten daran, und läßt sie noch etwas kürzer einkochen. Will man die Sauce roth haben, so darf man nur ein wenig Weichseln- oder Alkermessaft daran geben, damit aufkochen las-

lassen, und über die Quitten geben; sind sie nun abgekühlt, so giebt man sie mit etwas fein geschnittenen Pistazien bestreut zur Tafel.

580. Kompot von frischen Zwetschgen.

Man schält schöne große zeitige Zwetschgen, schneidet sie auf, nimmt die Kerne heraus, und giebt statt deren abgezogene Mandelkerne hinein, kocht die Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker und Zimmt so lange, bis sie weich sind, dann richtet man sie auf die Schale, kocht die Sauce noch mit einem Stück Zucker und den Schalen von Zwetschgen so lange, bis sie recht schön roth ist. Hierauf seihet man die Sauce von den Schalen ab, und gießt sie über die Zwetschgen, welche sodann kalt zur Tafel gegeben werden.

581. Schwarzen Hollunder zu kochen.

Nachdem schöner zeitiger Hollunder abgebeeret ist, wässert man ihn, giebt ihn mit etwas wenig Wasser in einen Tiegel, setzt ihn auf eine Gluth, läßt ihn sodann 2 gute Stunden kochen, und giebt nach Belieben ein gutes Stück Zucker hinein; dann nimmt man auf eine Maaß Hollunder um 1 kr. geriebene Semmelbröseln, röstet selbe lichtgelb mit einem Stückchen Butter, und läßt sodann diese wieder eine Stunde mit dem Holler verkochen. Vor dem Anrichten wird der Holler durch ein Sieb oder

Seih=

Seihtuch durchgeschlagen, sodann noch etwas kürzer eingekocht, und endlich warm oder kalt, wie es beliebt, zur Tafel gegeben. Man kann auch, so es beliebt, einige gute zeitige Zwetschgen zerschlagen, und mit dem Holler verkochen lassen.

582. Eine Latwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden.

Man stoßt guten zeitigen abgebeerten Hollunder, preßt ihn durch ein Tuch, oder giebt ihn in ein starkes Säckchen, und preßt ihn durch eine Presse so gut aus, als möglich ist, kocht diesen Saft in einer irdenen Rein oder eisernen Pfanne zu einer Sulze ein. 12 Maaß Saft können ohngefähr bis auf eine einzige Maaß Sulze eingesotten werden. Zucker einzusieden stehet in eines jeden eigenem Belieben; man kann ihn aber auch weglassen, denn die Sulze ist ohne Zucker gesünder und besser, und läßt sich zum ferneren Gebrauch lange aufbewahren.

583. Krebsmilch.

Man übersiedet 20 schöne Krebse nur eine Minute im Wesser, nimmt sodann die Scheeren, Schweife und Schalen vom Rücken, nachdem die Galle schon heraus ist, stößt dieses mit einem Stück Butter wie eine Nuß groß zusammen im Mörser recht klein, schlägt 8 ganze Eyer daran, und stößt sie ebenfalls recht gut damit ab. Dann schüttet man eine Maaß süßen Rahm lau warm daran,

seihet

seihet alles zusammen durch ein Tuch, preßt es gut aus, thut Zucker nach Belieben und ein wenig gestoßenen Zimmt darein, giebt es auf eine Schüssel, und läßt es auf siedendem Wasser zusammen gehen, dann giebt man es warm zur Tafel, und belegt es noch mit etlichen Krebsschweifen.

Verschiedenes von Zuckerbäckereien.

584. Biscuitstrizeln.

Man nimmt auf $\frac{1}{4}$ Pfund fein gesiebten Zucker 7 Eyerdotter, schlägt es in einem Hafen eine Viertel Stunde gut ab, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schnee, und giebt diesen und zuletzt noch 5 Loth Stärkmehl darunter. Wenn dieses gut verrührt ist, so schmiert man die dazu bestimmten Modeln mit Schmalz aus, besäet sie mit feinen Bröseln, füllt sie nur halb voll von dem Gerührten ein, und bäckt sie in einer gut abgekühlten Röhre. Zu dergleichen Confekt sind die irdenen Röhren oder Backöfen am besten, weil die eisernen oder Tortenpfannen zu viel Hitze geben. Hat man aber vielleicht hierzu keine bestimmten Modeln, so kann man sich gleich von Papier etwas länglichte oder viereckigte Kapseln machen, diese schmiert man aus, bäckt die Stritzeln darinn, und giebt sie gleich sammt den Kapseln zur Tafel.

585.

585. Haarnadeln von Biscuit.

Man nimmt ½ Pfund weißen und fein gesiebten Zucker, 6 ganze Eyer, 3 Dotter und von diesen das Klar zu Schnee geschlagen; dies alles zusammen schlägt man mit einem Kochbesen in einem Hafen eine halbe Stunde lang stark ab, und zuletzt rührt man 8 Loth feines Mundmehl darein; ist dieses gut verrührt, so nimmt man einen Bogen Papier auf eine Platte, giebt den gerührten Teig in einen Trichter, und läßt den Teig in Form wie eine Haarnadel, an beiden Enden etwa Daumen breit, in der Mitte ganz schmal, herauslaufen; wenn alle so weit auseinander aufgegossen sind, daß sie nicht zusammen laufen, so besäet man sie mit Zucker, bläst den übrigen auf das Papier gefallenen Zucker wieder davon ab, und bäckt sie recht kühl aus der Röhre, wie die vorher gemeldeten. Wenn sie ausgebacken sind, so nimmt man sie mit einem Messer behutsam vom Papier ab, und richtet sie auf den Teller.

586. Anisbrod zu backen.

Man giebt 8 frische ganze Eyer in einen Hafen, nimmt aber die Vögel davon, dann ½ Pfund fein gestoßenen weißen Zucker dazu, schlägt dieses zusammen eine halbe Stunde ab, nimmt sodann 4 Loth Stärke und eben so viel Mundmehl, verrührt es zuletzt gut, rührt auch noch 2 Loth Anis darunter, schmiert sodann ein Model mit Butter aus, bestreut es mit Bröseln, giebt

das

das Gerührte hinein, und bäckt es ganz kühl aus, gleich einer Torte, dann stürzt man es aus dem Model, und läßt es ein Paar Tage stehen, damit es anzieht, schneidet hierauf recht feine länglichte Schnitten, und überbäckt sie auf beiden Seiten auf einem Rost, damit sie schöne Semmelfarbe erhalten, dann kann man sie zum ferneren Gebrauch an einem trockenen Orte aufbewahren.

587. Aniskücheln.

Man nimmt in eine Schüssel 8 Loth recht fein gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt von 2 Eyer klar einen Schnee, und rührt damit den gestoßenen Zucker gut ab, rührt auch 2 Eßlöffel voll Mundmehl darunter, schneidet von Oblaten viereckigte oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesem Gerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut sie ein wenig mit Anis, und bäckt sie recht kühl aus der Röhre.

588. Schokoladekücheln.

Man nmmt auf 8 Loth fein gesiebten Zucker, 2 Tafeln gute Chokolade, reibt diese fein auf dem Reibeisen, mischt den Zucker und die Chokolade unter einander auf dem Brett ab, dann nimmt man von einem Eyerklar den Schnee, und macht den Zucker und die Chokolade damit an, formirt daraus kleine runde Häufchen, drückt ein Model darauf, und bäckt sie kühl aus der Röhre; sie

lau-

laufen schön auf, und man kann sie auch auf Oblaten backen.

589. Quittenkücheln.

Man bratet frische Quitten in der Röhre, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ½ Pfund Mark von den Quitten auf ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, giebt dieses zusammen in eine Schüssel, von einem Eyerklar den Schnee dazu, und rührt es eine ganze Stunde, bis es recht weiß und ganz steif wird; dann macht man eine Nuß groß Häufchen auf Oblaten, bäckt sie ebenfalls ganz kühl aus der Röhre, und behält sie zum ferneren Gebrauch an einem trocknen Orte auf.

590. Spanische Wind.

Man schlägt von 8 frischen Eyern das Weiße zu einem steifen Schnee, mischt ¼ Pfund vom feinsten klar gestoßenen Zucker darunter, die abgeriebene Schale von einer Limonie, und von einer halben den Saft, dann ¼ Pfund abgeschälte und recht fein geschnittene Mandeln darunter, macht sodann auf Oblaten kleine Häufchen gleich einer Nuß, und läßt sie in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen; dann bricht man die hervorstehende Oblaten davon ab, und bewahrt das Gebackene trocken auf, damit es räsch bleibe.

591. Gestoßene Mandellaibel.

Man schält, stoßt oder schneidet 4 Loth Mandeln ganz fein, nimmt 4 Loth fein gestoßenen Zucker, von einem Eyerklar den Schnee, rührt beides letzteres zu einem Eis eine halbe Stunde, zuletzt kommen die Mandeln darunter, wie auch von einer Limonie die fein geschnittene Schale. Man macht davon kleine Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie recht kühl aus dem Ofen. Man kann sie nach Belieben auch zuletzt mit gefärbten Streuzucker bestreuen.

592. Gestiftelte Mandelhäuschen.

Diese werden auf die nemliche Art wie die vorgemeldeten gemacht, nur daß anstatt die Mandeln zu stoßen, solche fein länglicht geschnitten werden. Sonst auf die nämliche Art, wie nach Nro. 590.

593. Muskazinnerl.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, eben so viel klein geschnittene Mandeln, ein Loth fein gestoßenen Zimmt, ein Loth gestoßene Gewürznägeln; dieses alles macht man auf einen Brett mit dem Schnee von einem Eyerklar an, streut Zucker auf das Brett, und macht runde Kugeln oder Kränze daraus., drückt sie mit einem Model, bäckt sie recht kühl aus der Röhre, und bewahrt sie trocken auf.

594. Linzer Confekt.

Man nimmt ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, 2 Eyer und 2 Dotter, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde gut ab, dann nimmt man ¼ Pf. frisch zerlassene Butter, und rührt sie auch darunter; auch wird ½ Pfund Mehl, ½ Loth fein gestoßener Sternanis oder Baduen darunter gemischt. Man staubt sonach Mehl auf ein Brett, und macht aus diesem Teige kleine Brezen oder Bröddchen so viel Gattungen, als nur beliebt, giebt sie auf eine Platte mit Papier, bestreicht sie mit Eyerdotter, bäckt sie eine halbe Stunde ganz kühl aus der Röhre, und bewahrt sie sodann an einem trockenen Orte auf.

595. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt 8 Loth fein gestoßenen Zucker, und von einem Eyerklar den Schnee, rührt von beiden eine halbe Stunde lang ein dickes steifes Eis, schneidet von Oblaten runde Blätter, legt auf jedes Blatt einen abgeschälten Mandelkern, und giebt einen Kaffeelöffel voll von diesem Eis darüber; sind nun alle so hergerichtet, so bäckt man sie recht kühl, oder man trocknet sie vielmehr in der Röhre, und richtet sie sodann auf den Teller.

596. Geröstete Mandeln.

Man sucht 8 Loth schöne große Mandeln aus, wischt sie trocken ab, nimmt 6 Loth gestoßenen Zucker,

cker, 2 Loth Zimmt, alles zusammen in eine messingene Pfanne, rührt es auf der Gluth ab, bis der Zucker verkocht ist; dann schüttet man alles heraus auf einen Teller, bricht alle Mandeln einzeln auseinander, und bewahrt sie trocken auf, daß sie räsch bleiben.

597. Hollipen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mundmehl, 6 Loth fein gestoßenen Zucker, der vorher auf einer Limonienschale abgerieben worden, 4 Eyerdotter und 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, allenfalls auch etwas fein gestoßenen Zimmt dazu, macht von allem dem einen Teig an, daß er fließt; wenn er zu dick ist, nimmt man noch etwas süßen Rahm dazu; man schmiert sodann das Hollipeneisen mit Schmalz, giebt einen Eßlöffel voll Teig darauf, drückt das Eisen fest zusammen, und läßt ihn darinn über dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Sobald man die Hollipen heraus nimmt, biegt man sie sogleich über ein rundes Holz oder ein kleines Walzholz, damit selbe schön rund werden, dann behält man sie immer an einem warmen Orte, damit sie räsch bleiben.

598. Hobelschnitzen, (Hobelspähne).

Man nimmt auf 6 Loth Zucker von einem grossen Eyerklar den Schnee, rührt dieses zu einem Eis; dann nimmt man 2 Loth Mehl, und von

einer

einer Limonie die Schale fein geschnitten, schneidet von Oblaten 2 Fingerbreite Streifen, streicht einen Messerrücken dick von dem Gerührten darauf, läßt es auf einer Platte in der Röhre abtrocknen, und biegt sie, so lang sie noch warm sind, über einen Walzer, daß sie rund werden. Statt des Mehls kann man auch 2 Loth eingesottenen Hagebuttendest daruter rühren, so werden sie roth, und dienen zur Abwechslung.

Verschiedene Gattungen Gefrornes zu machen.

---

599. Gefrornes von Limonien.

Man reibt auf ½ Pfund Zucker 8 Limonien ab, schabt diesen Zucker in eine Schale, und drückt den Saft von der Limonie auch daran, den übrigen Zucker legt man in eine Pfanne mit einer kleinen Kaffeeschale voll Wasser, läßt den Zucker aufkochen, und schäumt ihn ab; wenn der Zucker so viel eingesotten ist, bis sich Fäden spinnen lassen, so giebt man den Saft von den Limonien, noch ein Paar Schalen voll Wasser, ein Quart Wein und den abgeriebenen Zucker hinein, läßt dieses noch einmal aufkochen, und seiht es durch ein Sieb; dann läßt man es abkühlen, und giebt es in eine

Gefrierbüchse, welche entweder von Zinn oder weißen Blech, ungefähr 2 Spann hoch, ganz gleich, beiläufig 6 Zoll weit ist. Ferner wird dazu ein etwas länglichter Kübel erfordert, der gleich weit ist, und am Boden einen Zapfen hat, um das Wasser ablaufen zu lassen. Dann verfährt man auf folgende Art: Hat man das Eis in großen Stücken, so zerschlägt man es mit Holz zu ganz kleinen Stückchen, legt ein wenig davon auf den Boden des Kübels, streut eine Hand voll Salz darüber, giebt sodann die Büchse darauf, in welcher sich das zum Gefrieren Bestimmte befindet, giebt hierauf um die Büchse rund herum klein geschlagenes Eis und Salz, bis der Kübel ganz voll ist, nur daß der Deckel von der Büchse noch frey ist, welcher eine Handhabe haben muß, damit man die Büchse immer umdrehen kann. Dieses Umdrehen der Büchse muß denn auch ganz schnell vor sich gehen, jedoch muß auch öfters hinein gesehen, und dasjenige, was sich auf der Seite in der Büchse herum angelegt hat, mit einem dazu bestimmten Schäuferl abgelöst, und damit immer fein verdrückt werden; denn hauptsächlich ist bei jedem Gefrornen zu besorgen, daß es nicht klumpigt oder eisigt werde: denn es muß fest und doch so fein und mild wie Butter werden, und dieß geschieht nur durch stätes Rühren, wiederhohltes Ablösen und Verrühren mit der Schaufel. Ist es schön gleich gefroren, so nimmt man es heraus in einen bestimmten Model, drückt es gut hinein, setzt den Model auf das Eis, bis man es braucht; hat man aber keinen Model, so läßt man es in der zugedeckten Büchse, und so man es zur

Tafel

Tafel giebt, nimmt man es stückweise heraus auf kleine ebene besonders dazu bestimmte Tazen, und giebt es sogleich zur Tafel. Im Sommer ist es am besten, wenn es im Keller gemacht wird.

600. Gefrornes von Weichseln.

Es wird eine Maaß Weichseln sammt den Kernen im Mörser gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen, mit einem Glas Wein und ½ Pfund geläuterten Zucker gut zusammen abgerührt, in die Büchse gethan, und übrigens damit nach Nr. 599 verfahren.

601. Gefrornes von Ribesbeeren.

Man rührt in 2 Quart Ribessaft 1 Quart Wein, ½ Pfund geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznägeln, ein Stück Zimmt zusammen gut ab, streicht es durch ein Sieb, und verfährt übrigens damit nach Nro. 599.

602. Gefrornes von Erdbeeren.

Man drückt gute Erdbeere aus, und streicht sie durch ein feines Sieb; nimmt auf ½ Pf. Saft ¼ Pfund geläuterten Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schalen von einer Limonie, 2 Kaffeeschalen voll Wein, seiht dies ab, giebt es in eine Büchse, und verfährt damit nach Nr. 599. Desgleichen macht man auch das Gefrorne von Maulbeeren.

603. Punsch-Gefrornes.

Man gießt auf 2 Loth guten Theeboy ½ Maaß siedendes Wasser, reibt ½ Pfund Zucker auf Limonien ab, drückt auch den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, giebt den abgeseihten Thee darein, wie auch den Saft von den Limonien, und seiht alles zusammen durch ein Sieb, giebt ein Glas guten Arrack, auch eine Bouteille Champagner Wein darein, giebt es in die Büchse, und macht es übrigens, wie es bei Nro 599 beschrieben ist. Es muß bemerkt werden, daß es, weil der Arrak dabei ist, nie vollkommen gefrieren wird; es wird aber auch deswegen nur getrunken, und in Gläsern gegeben.

604. Gefrornes von Crême.

Man läutert ¼ Pfund Zucker, läßt 1 Maaß süßen Rahm und 8 Eyerdotter unter beständigem Rühren in einer Pfanne auf der Gluth etwas dick werden, treibt es durch ein Sieb, und läßt es abkühlen, ehe man es in die Büchse giebt. Der Geschmack dieses Gefrornen läßt sich willkührlich von etlichen Tropfen Liqueur, oder von Pomeranzenblüthe, oder von Vanille machen; man stößt es, und läßt es damit abkochen, oder reibt den Zucker auf Limonien oder Pomeranzen ab, und verfährt übrigens nach Nro. 599.

605. Gefrornes von Thee.

Man gießt auf 3 Loth Thee ½ Maaß süßen Rahm siedend auf, seiht sodann den Thee ab, drückt

ihn

ihn aus, nimmt den abgeseihten Rahm, ¼ Pf. geläuterten Zucker, 8 Eyerdotter, rührt alles auf der Gluth, bis es dick wird, ab, seiht es, und verfährt damit, wie nach Nro. 599, wenn es abgekühlt ist, bis wohin es aber immer gerührt werden muß.

606. Gefrornes von Schmankerln.

Man macht von ½ Maaß süßen Rahm und ein Paar Löffel voll Mehl ein ganz dünnes und feines Kindsmus mit etwas Zucker und Vanille, kocht dieses gut aus; sodann nimmt man 6 Eyerdotter, quirlt sie mit einem Quart süßen Rahm gut ab, giebt es, weil das Mus noch gut warm ist, unter beständigem Rühren darunter, schlägt es durch ein Sieb, und giebt noch ein Stück geläuterten Zucker darunter, rührt es gut damit ab, und läßt es dann auskühlen, giebt es in die Büchse, und bereitet es nach Nro. 599 Es gefriert sehr schnell; indessen werden von einem extra feinen Kindsmus oder Gasch Schmankerlraumeln gemacht, wie nach Nr. 308 gemeldet worden; ist das Gefrorne bereitet, und auf die Schalen gerichtet, so übersteckt man es geschwind um und um mit diesen Raumeln, und giebts zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Säfte und Früchte einzusieden.

607. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man pflückt die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, löst davon die Kerne aus, nimmt auf 2 Pfund Weichseln, 1 Pfund Zucker, stößt den Zucker geschwind in frischem Wasser, giebt ihn in eine messingene Pfanne oder Einsiedekessel, läutert ihn sodann, schäumt ihn gut ab, und wenn er rein ist, so giebt man die Weichseln darein, läßt sie auf starker Gluth gut aufsieden, und schäumt sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und ungefähr eine Stunde gekocht haben, so stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Glas oder Geschirr nicht springt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne auch nicht lassen, denn sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist. Dann wird das Gefäß mit Papier zugebunden, welches mit einer Nadel durchlöchert ist, und sodann an einem ganz trockenem Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüssiges haben, oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein oder zweymal aufgesotten, und damit allezeit, wie gemeldet, verfahren; es muß daher öfters dabei

bei nachgesehen werden. Auf ähnliche Art werden auch die ganzen Maulbeere eingemacht.

608. Ribeßeln oder Johannisbeere einzusieden.

Man pflückt gute zeitige Beere von den Stängeln ab, nimmt auf 3 Pfund Ribeßeln 2 Pfund Zucker, welchen man, wie vorgemeldet, läutert, giebt die Ribeßeln darein, schäumt sie gut ab, und läßt sie so lange einsieden, bis sie, wenn man einen Kaffeelöffel voll auf einen Teller gießt, anfangen zu sulzen; dann verwahrt man sie übrigens wie in Nr. 607 gemeldet worden ist. Will man aber die Ribeßeln in kleinen Trauben zur Zierung einer Torte einsieden, so läßt man sie in den Trauben, wie sie abgepflückt worden sind; nur muß man hierzu die schönsten und vollkommensten auswählen, und nimmt so schwer Zucker, als die Trauben wiegen, läutert ihn mit ein wenig Wasser, und wenn er geläutert ist, giebt man die Ribeßeln darein, läßt sie aber nur ein Paar Minuten aufsieden, dann giebt man sie auf eine Schale, läßt sie abkühlen, und gießt den Saft rein davon ab, kocht diesen wieder allein bis auf die Hälfte ein, und giebt diesen eingesottenen Saft wieder daran; sollten sie demohngeachtet noch anfangen zu gähren, so seiht man den Saft wieder ab, und siedet ihn nochmals besonders auf, gießt ihn abermal kalt daran, verbindet ihn, und verfährt übrigens durchaus wie oben nach Nr. 607.

609.

609. Weintrauben einzusieden.

Man wählt gute zeitige Weintrauben, löst die Kerne drvon aus, nimmt auf 3 Pfund Weintrauben 1 Pfund Zucker, läutert ihn, giebt die Trauben darein, und verfährt übrigens damit, wie nach Nro. 607 gemeldet worden. Diese Trauben werden aber ganz kurz eingekocht, und dienen zur Füll.

610. Wein = oder Essigbeere einzumachen.

Diese werden auch in kleinen Trauben abgepflückt, es wird eben so schwer Zucker als Frucht genommen, und damit wie mit den Johannisbeeren nach Nr. 608 verfahren. Sie sind sehr gesund, schön und angemessen, die Torten oder Sulzen damit auszuzieren.

Unreife Früchte einzumachen.

611. Grüne wälsche Nüsse.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie erst halb reif sind, und sich noch ganz mild durchschneiden lassen; dann sticht man in jede Nuß mit einem Federmesser einigemal hinein, legt die Nüsse sodann in frisches Brunnenwasser, und wechselt alle Tage einigemal das Wasser mit frischem Wasser ab, läßt die Nüsse 5 Tage lang in dem immer frisch abgewech-

wechselten Wasser liegen, reiniget sie so lange darin von dem wilden Geschmack, bis das Wasser ganz rein wird. Sodann kocht man die Nüsse im Wasser so lange, als man ein weiches Ey siedet, nimmt am Gewicht eben so viel Zucker, als die Nüsse schwer sind, und läutert ihn ganz rein. Die Nüsse besteckt man mit etlichen gespaltenen Gewürznägeln, etwas länglicht geschnittenen Zimmt, giebt sie sodann in den Zucker, und läßt sie so lang darin sieden, bis sie ganz weich sind, nimmt immer den Schaum davon ab, und dann die Nüsse heraus, läßt die Sauce noch etwas mehr einsieden, richtet indessen die Nüsse in ein Glas ein, und wenn die Sauce ein wenig abgekühlt ist, giebt man sie darüber; dann legt man ein rund geschnittenes Papier übers Kreutz, darauf kleine Spähne, und beschwert es mit einem Stein, damit die Sauce immer hervorquillt, und verbindet es endlich mit einem Papier, das mit einer Nadel durchlöchert ist.

612. Unzeitige Zwetschgen oder Ringlo einzumachen.

Beide müssen nur halb reif genommen werden. Man kann in jeder den Stiel oder auch zwei oder drei, wie sie sind, beisammen lassen, diese werden in gleich gemischten Weinessig und Wasser nur ein Paar Minuten aufgesotten, damit sie schön grün bleiben, sodann in frisches Wasser gelegt. Indessen nimmt man so schwer Zucker, als die Frucht trocken gewogen hat; ist es 1 Pfund Frucht, so nimmt man 1 Pf. Zucker, ½ Seidel Wasser,

kocht

kocht den Zucker damit auf, bis er schön geschäumt hat, und vom Boden Perlen herauf schießen. Dann giebt man die Frucht hinein, auch einige Limonienschalen und ein Stück Zimmt dazu, läßt die Frucht wieder so lange im Zucker sieden, bis sie anfängt aufzuspringen; dann nimmt man sie heraus, richtet sie in ein Glas ein, kocht den Saft noch besser ein, läßt ihn sodann ein wenig abkühlen, gießt ihn daran, und verwahrt ihn wie nach Nr. 607. Man sieht aber öfters dabei nach; sollte man eine Gährung oder einen Schaum wahrnehmen, so seiht man den Saft öfters wieder rein davon ab, und kocht ihn allzeit wieder gut auf. Wenn das Schäumen und Gähren nachläßt, beschwert man die Früchte mit irgend einem Gewichte, damit die Sauce immer darüber gehe, und so werden sie sich viele Jahre lang gut erhalten. Das Papier, mit welchem es zugebunden wird, wird, wie schon gemeldet, mit einer Nadel durchstochen. Man giebt diese Früchte im Winter als Confekt.

613. Quittenspalten einzumachen.

Man wählt hierzu 2 Pf. gute zeitige Quitten, schält und spaltet sie in vier, oder wenn sie groß sind, in sechs Theile, schneidet die Kerne und das Steinigte davon heraus, setzt indessen 2 Quart Wasser, 1 Quart Weinessig, 1½ Pfund Zucker in einer Pfanne auf, giebt zugleich die Quitten darein, damit sie ganz weiß bleiben, jede Spalte muß aber mit einigen Stücken Zimmt und ein Paar gespaltenen Gewürznägeln vorher besteckt werden.

den. Man läßt sie so lange sieden, bis sie weich werden, dann nimmt man sie heraus, und läßt die Sauce noch kürzer einsieden, bis nur noch so viel bleibt, daß man glaubt, daß es noch über die Spalten hinausgehe, welche man einstweilen in ein Glas richtet. Die Sauce giebt man, wenn sie ausgekühlt ist, darüber, und verwahrt sie nach Nr. 607. Sie sind sehr dienlich zum Braten zu geben.

614. Melonenschnitzen einzumachen.

Wenn man schon das Beste und Genießbarste aus den Melonen gegessen hat, so nimmt man noch die übrig gebliebenen Stücke, schält sie von aussen einen Strohhalm dick ab, macht davon viereckigte oder länglichte Stücke einen Daumen breit, und kocht diese ein Paar Minuten im Wasser ab, bereitet dann gespaltene Nägeln, etwas Zimmt, und länglicht geschnittene Limonienschalen, schweift die Melonen im frischen Wasser ab, und besteckt sodann jedes Stück mit einigen Stückchen von diesen zubereiteten Nägeln, Zimmt und Limonienschalen, dann richtet man sich nach dem Vorrathe von Melonen; so nimmt man z. B. zu 1 Pfund Melonen 3 Quart Weinessig, 1 Quart Wasser und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker; dieses zusammen siedet man auf, schäumt es gut ab, giebt die Melonen darein, läßt es gut damit aufkochen, säumt es ab, giebt es sodann in eine Schüssel, läßt es 24 Stunden stehen, dann setzt man es wieder auf. Wenn die Melonen mild sind, so nimmt man sie heraus, und läßt die Sauce so kurz einkochen, wie zu den Quitten

nach

nach Nr. 613, und verwahrt sie auf die nämliche Art; sie sind auch auf die nämliche Art zu gebrauchen beim Braten oder Rindfleisch.

615. Ganze Weichseln oder Fisigonien in Weinessig einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Weichseln, so viel man braucht, ein dazu bestimmtes Glas einzufüllen, schneidet davon nur den halben Stiel ab, damit man die Weichseln noch daran anfassen kann, richtet die Weichseln lageweis in das Glas ein, als: erst eine Lage Weichseln, und dann gestoßenen Zucker darauf gestreut, das mehr oder weniger, richtet sich nach dem Gusto. Damit fährt man fort, bis das Glas voll ist; dann schüttet man guten Weinessig daran, bis er über die Weichseln hinausgeht, bindet es zu, setzt es ein Paar Tage in die Sonne, und seiht den Essig davon rein ab, giebt 1 Maaß Essig, 1 Loth gespaltene Gewürznägeln, 1 Loth fein länglicht geschnittenen Zimmt in einen Tiegel, läßt dieses eine Viertel Stunde gut zusammen aufkochen, dann läßt man es abkühlen, giebt es über die Weichseln, bindet es mit durchstochenen Papier zu, und bewahrt es zum ferneren Gebrauch zum Braten oder Wildpret, oder auch zur Labung für Kranke.

616. Eine Gattung Fisigonien oder Weichseln im Kirschgeist oder Weinbrandwein.

Diese werden auf die nämliche Art zubereitet, wie in Nr. 615 gemeldet, eben so in das Glas ein-

gerichtet, aber die Nägeln und Zimmt kommen dazwischen, zuletzt wird das Glas mit Kirschgeist oder Weinbrandwein angefüllt, und gut zugebunden; das Papier darf aber nicht durchstochen werden, das Glas muß 14 Tage in der Sonne stehn, und nachher aufbewahrt werden.

617. Eine Gattung Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln, so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen, so wird ein Boden davon ausgeschlagen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und in das Fäßchen ordentlich und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ½ Löffel voll fein gestoßene Nägeln und Zimmt, von welchen beiden Gewürzgattungen zwei zusammen 4 Loth auf ein Fäßchen von 4 Maaß gerechnet werden können, gestreuet werde, und so fährt man fort, biz das Fäßchen voll ist, zuletzt schüttet man guten reinen Honig daran, läßt es gut einziehen, und füllt es ganz voll damit an, bis der Honig darüber geht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, wälzet es sodann recht ab, legt es in einen Keller, wälzt es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein Paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang gut, und wird immer besser.

618. Hagebuttendest einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Hagebutten, auf welche schon öfters der Reif gefallen ist, und die,

wenn

wenn man sie abtrocknet, ganz weich seyn sollen, sonst muß man sie lieber noch zu Hause liegen lassen. Wenn man sie brauchen will, so giebt man sie zwischen zwei zinnerne Schüsseln auf einen Hafen, worinn siedendes Wasser ist, läßt sie eine Weile stehen, bis sie weich werden, dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häutchen zurück bleiben, die meisten Kerne sollte man aber schon gleich anfangs heraus lösen. Dieses durchstrichene Mark wiegt man; hat man 3 Pfund Mark, so nimmt man 1 Pfund Zucker, stößt diesen in Wasser, und läutert ihn rein, giebt sodann das Mark hinein, läßt es eine Viertel Stunde auf einer Gluth gut damit aufkochen, sodann ein wenig abkühlen, füllt es in ein Glas oder Tiegel, und bewahrt es auf wie andere Früchte, verbraucht es sodann zu den gesäumten Müssern, Wildpret oder zu Braten, zu beiden letztern muß man es aber noch vorher in Wein und Zucker aufkochen.

619. Quittendest, Marmelade oder Latwerge.

Schöne große, zeitige Quitten werden in der Röhre gebraten, oder auch ganz in Zuckerwasser gesotten, bis sie weich sind, sodann schlägt man sie durch ein feines Sieb, damit die Steine zurück bleiben, nimmt das durchgeschlagene Mark, wiegt es, und nimmt auf den dritten Theil eben so schwer Zucker, und bereitet ihn wie den Hagebuttendest nach Nr. 618. Er ist auch wie jener zu gesäumten

ten Müsern zu gebrauchen, oder dienet, um Tor-
ten und kleine Pasteten damit zu füllen.

620. Gedrückte Persikati- oder Quitten-Confekt.

Hierzu wird ebenfalls eine Latwerge von Quitten gemacht, wie vorhin gemeldet, diese muß aber sehr stark und fest eingekocht werden, und man muß hierzu die Hälfte des Gewichts an Zucker mehr nehmen, als an Mark ist. Wenn sie nun gut eingesotten und abgekühlt ist, werden Kugeln wie eine wälsche Nuß groß daraus gemacht, und sodann auf Papier, welches mit feinem Zucker besäet ist, ganz flach gedrückt, an einem trockenen Ort in der Luft getrocknet, alle Tag mit einem Walzholz etwas dünner ausgewalzt, und mit Zucker bestreut, bis sie so dünne wie Oblaten werden, sodann mit Zucker besäet, und in einer Schachtel zum ferneren Gebrauch aufbewahret.

621. Gedrückte Birnen.

Recht gute Zwergelbergamottbirnen sind zu diesem Gebrauch die besten. Diese werden geschält, der Butzen wird herausgenommen, der Stiel aber bleibt daran. Die Birnen übersiedet man im Wasser mit einem Stück Zucker, bis sie ganz weich sind, sodann nimmt man eine nach der andern heraus, seiht sie ab, setzt sie auf Papier, das man auf eine Platte legt, und giebt sie in eine gut abgekühlte Röhre, läßt sie abtrocknen, dann drückt man sie zwischen zwei hölzernen Tellern etwas breit nach

der

der Länge, läßt sie alsdenn noch mehr abtrocknen, und drückt sie wieder etwas dünner aus, so behandelt man sie drei bis viermal, bis sie ganz flach, nur einem Messerrücken dick und gut trocken sind, dann richtet man sie in eine Schachtel ein, giebt immer fein gestoßenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll, und bewahrt sie in einem trockenen Orte zum ferneren Gebrauch auf.

622. Pflaumen zu machen.

Man schält große gute Zwetschgen, nimmt den Kern heraus, und spießt sie an Hölzchen an, trocknet sie auf einem warmen Ofen, oder in der Röhre ganz schön ab, drückt sie breit, und richtet sie in eine Schachtel oder Glas mit fein gestoßenem Zucker ein.

623. Quittensaft.

Man macht von 10 oder 12 Stück, nachdem sie groß sind, etliche Spalten, läßt aber die Schalen mit Kernen dabey, schüttet zwey Maaß Wasser daran, giebt ein Stück Zimmt, und eine Limonienschale hinein, siedet die Quitten darinn ganz weich, seiht sodann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch aus, und nimmt diesen Sud und Saft zusammen, läutert 1 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser rein, giebt den Sud darein, läßt ihn bis auf die Hälfte einsieden, und sodann abkühlen, füllt ihn, indem er noch flüssig ist, in ein Glas, (denn er wird wie eine Sulz,) und bewahrt ihn gut. Er ist auch sehr gut für die Kranken.

624.

624. Weichselsaft.

Man löst die frischen Weichseln aus, stößt sie, und preßt den Saft davon durch ein Tuch. Auf ein Maaß von diesem Saft nimmt man 1 Pf. Zucker, stößt diesen in das Wasser, und läutert ihn rein, giebt sodann den Saft von den Weichseln darein, säumt ihn immer gut ab, und läßt ihn einkochen, bis er nicht mehr säumt, und von dem Boden Perlen herauf wirft; man läßt ihn abkühlen, gießt ihn in ein Glas, und bewahrt ihn auf.

625. Weichselsaft mit Essig.

Hierzu werden die Weichseln auf die vorige Art bereitet, dann kömmt auf 1 Maaß Weichselsaft ½ Maaß guter Weinessig, und Zucker nach Belieben hinein, je nach dem man ihn mehr oder weniger süß haben will. Der Weichselsaft, Zucker und Essig wird zusammen eine Weile aufgekocht, bis es ganz ausgeschäumt hat; dann wird dieser in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und unter das Wasser zum Trinken gemischt, oder zum Kochen gebraucht.

626. Himbeer- oder Maulbeerfaft mit Essig.

Diese Beere werden ebenfalls gestoßen, der Saft durch ein Tuch gedrückt, und auf die nämliche Art mit Essig und Zucker, wie jener nach Nro. 625 von Weichseln verfertigt, und gebraucht.

627. Maulbeersaft mit Zucker.

Die Maulbeere werden ebenfalls ausgepreßt, und dann wird eben so schwer Zucker als Safe

genommen, der Zucker wird geläutert, und der Saft damit aufgekocht, bis er ganz abgeschäumt hat; dann probirt man ihn auf einem Teller mit ein Paar Tropfen. Wenn er sich gleich sulzt, so ist er hinlänglich gesotten, dann läßt man ihn abkühlen, giebt ihn in ein Glas, verbindet ihn mit gestopftem Papier, und verwahrt ihn gut; er wird in kurzer Zeit sulzen, und hält sich lange.

628. Saft von Schwarz- oder Heidelbeeren.

Man zerdrückt die Beere, und preßt den Saft durch ein Tuch, nimmt halb so schwer Zucker als es Saft ist, läutert den Zucker schön rein, und giebt sodann den Saft darein, läßt ihn gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden, und abkühlen; dann füllt man ihn in ein Glas, und verwahrt ihn gut. Er ist ganz vortrefflich um Zucker, Eis oder Blanc manger damit zu färben; eben so färbt man auch prächtig Lilla davon.

629. Kleine Gurken einzumachen.

Man schneidet von lauter gleichen kleinen Gurken unten und oben Blüthe und Stiel ab, trocknet sie mit einem Tuche rein ab, und richtet sie in einen steinernen Hafen ein. Auf dem Boden werden Wein- oder Weichselblätter, und die Gurken lageweis, und zwar: eine Lage Gurken, eine Lage Fenchelträubchen und etwas spanischer Pfeffer darauf gelegt; dann nimmt man guten Weineßig, siedet ihn mit ganzem Pfeffer auf, und schüttet ihn siedend über die Gurken; dieses

befolgt man 3 Tage nach einander, seihet allezeit den Essig ab, siedet ihn wieder auf, und schüttet ihn siedend daran, legt sodann ein Brettchen darauf, auf welches man eine Last legt, und besorgt, daß der Essig immer darüber hergehe, so halten sich die Gurken Jahre lang gut, und man kann immer davon Gebrauch machen.

630. Himbeer = od. Maulbeeressig zu machen.

Himbeere oder Maulbeere thut man in ein Glas oder Bouteille so viel man braucht, füllt das Glas mit gutem Weinessig an, und läßt es eine Weile in der Sonne stehen. Will man es in Keller stellen, so seiht man den Essig davon ab, siedet ihn einmal auf, läßt ihn abkühlen, und giebt ihn wieder daran, so hält er sich dann gut.

631. Bertrameſſig zu machen.

Dazu werden von Bertram eine Hand voll Blätter abgezupft, in eine Maaßbouteille gethan, und damit wie nach Nro. 630 verfahren.

632. Guten Kräutereſſig zu machen.

Man nimmt hierzu 3 Maaß Essig, eine Hand voll Kerbelkraut, eben so viel Selleriekraut, auch so viel Petersilienkraut, eine Hand voll Bertram, eben so viel Pimpernell, und einen Stängel spanischen Pfeffer, dies alles wird zusammen zerstoßen, und in Essig gethan; auch werden 12 weiße Zwiebeln, und 6 Stück Knoblauch gestoßen, der Saft ausgepreßt, und ebenfalls in den Essig ge-

geben, dann muß er 14 Tage an der Sonne stehen, und gut destiliren; auch kommen von etlichen braunen Gartennelken die Blätter darunter, sodann wird der Essig von diesen Kräutern abgeseiht, einmal aufgekocht, hernach abgekühlt, und in die Bouteille gefüllt, und zu Salat oder kalten Braten verwendet.

633. Punsch zu machen.

Man nimmt von gutem holländer Thee oder Theeboy auf 1 Maaß Wasser ½ Loth, läßt ihn sieden, und deckt das Geschirr gut zu; wenn man will, kann man auch ein Stück Vanille damit aufsieden lassen; sodann reibt man ¼ Pf. Zucker auf 6 Limonien ab, drückt den Saft auf den Zucker, seiht ihn sammt dem Thee durch ein Tuch, giebt ein Weinglas voll oder nach Belieben guten Arrack darein, und trinkt den Punsch warm.

634. Weinbrule zu machen.

Man nimmt 1 Maaß guten österreicher oder andern Wein, gießt ihn in einen Theekessel, und giebt nach eigenen Geschmack ein gutes Stück Zucker, von einer ganzen Limonie die Schalen, und den Saft, dann etliche Stücke ganzen Zimmt darein, und läßt es zusammen gut zugedeckt aufsieden. Beim Trinken schüttet man es auf Kaffeeschalen, fährt mit einem brennenden Papier darunter, damit der Geist ausbrenne.

Speisezettel,

wovon auf die erste Woche jeden Monats 7 derselben, in allen 84, mit der Berücksichtigung entworfen wurden, daß jeder Tag der Woche mit einer Speise vermehrt, und dabei jedesmal die der Jahreszeit angemessensten Speisen gewählt worden sind.

Monat Jänner.

Montag den 1sten, ein Mittagessen von vier Speisen.

1. Maccaronisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit Kukumernsauce.
3. Bayerische Rüben (Steckrüben) mit Schweinfleisch.
4. Geschwinde Kalbsleber.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste von Rahm.
2. Rindfleisch mit Semmelkreen.
3. Wirsing oder Kohl braun gedünstet mit Karbonadeln.
4. Schöpsenschlegel mit Erdäpfeln.
5. Schweinsbraten mit Endivienſalat.

Mitt-

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Frikaßirte Reißsuppe mit einem Kalbsknochen.
2. Boeuf à la mode.
3. Blaues Kraut mit Kastanien.
4. Gemischtes Ragout von frikaßirten Pries und Kalbsohren.
5. Gebratenen Hasen.
6. Aepfelkompot.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit rothen Rüben.
3. Kohlrabi, braun gedünstet mit Bratwürsten.
4. Ganzes farcirtes Euter mit Sauce.
5. Hacheetorte oder mürber Strudel.
6. Gebratene Enten oder Krammetsvögel.
7. Wurzelsalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Braun gestoßene Fischsuppe.
2. Aufgelaufene Amulette.
3. Sauerkraut mit ganzen Schnecken in Häusern.
4. Stockfisch mit Zwiebeln abgeschmalzen.
5. Aufgegangene Nudeln mit Creme.
6. Karpfen in polnischer Sauce.
7. Gebackene Brandkücheln.
8. Kompot von dürren Weichseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Halb farcirte Eyer mit einer Rahmsauce.
3. Gebackener Hecht oder Perst.
4. Brau gedünsteter Köhl mit Zwiebeln.
5. Rahmstrudel.
6. Waller oder Hecht, frikaßirt.
7. Gebackene Ochsengurgeln.
8. Gebratener Asch.
9. Chokolade Creme-Wandeln.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch (Brustkernstück) mit Kreenkruste.
3. Gefüllter Wirsing oder Kohl.
4. Casserolpastete mit wilden Enten oder Tauben.
5. Sellerie mit Käß.
6. Braun gedünstete Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.
7. Rehziemer mit Rinde.
8. Gesulzter Schweinsmagen in Essig und Oel.
9. Markmellone.

Monat Februar.

Montag den 1sten zu vier Speisen.

1. Kleine Schinkenknödel zur Suppe.
2. Ochsenschweif braun gedünstet.
3. Rindfleisch mit Senf.
4. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Abgetriebene Butternockerln.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Winterkohl mit Schweinskarbonadeln glacirt.
4. Lunge auf bürgerliche Art mit Limoniensauce.
5. Fleckelpasteten mit Schinken.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Bayersche Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit kalten Kreen, Essig und Zucker.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kaiser Schnitzeln.
5. Gebratene Gans.
6. Sellerisalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Schöwelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

3. Erdäpfel mit Rahm und Käse.
4. Kuttelfleck mit Kräutern.
5. Erbsenritscher oder Mus mit geräucherter Zunge.
6. Gebratene wilde Enten.
7. Aepfelschallott.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebssuppe.
2. Semmelwandeln mit Rahmsauce.
3. Hechtkraut.
4. Gebackener Stockfisch.
5. Gestutzte abgetrocknete Nudeln.
6. Hecht oder Huchen in einer Limoniensauce.
7. Abgetriebene Kolatschen.
8. Kompot von dürren Zwetschgen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Amulette mit Eierfladen und Erdäpfeln.
3. Dopfernudeln mit Rahm.
4. Schleien in Blut gedünstet.
5. Gebackene Krundeln oder Pfrillen.
6. Häringssalat mit Aepfeln.
7. Wasserkücheln.
8. Quittenkompot.
9. Gebackene Vanille- Nudeln mit Weinchaudeau.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kaisersuppe.
2. Rindfleisch mit Weichseln oder Himbeerglace.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Gedünstete gelbe Rüben mit Kalbskarbonadeln.
5. Ganzer Kalbskopf auf Beschamelsauce.
6. Gebackene Muschelkücheln mit Salmi gefüllt.
7. Gebratener Fasan.
8. Wälscher Salat.
9. Blancmanger aus einem Model.
10. Mandelschmarrn.

Monat März.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Leberknödelsuppe.
2. Rindfleisch mit Mandelkreen.
3. Weißes Kraut gedünstet mit Hirnbaffesen.
4. Ochsenzunge abgrillirt auf einer Sauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten und verlornen Eyern.
2. Rindfleisch mit einer Kaunitzsauce.
3. Wirsing braun gedünstet mit Schallotten und Leberwürsten darauf.
4. Kalbsnierenbraten.
5. Rapunzelsalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Haschеekrapfeln.
2. Rindfleisch mit einer Winterkräutersauce.
3. Sellerie und Erdäpfel mit braun gedünsteten Schnitzeln.
4. Junger Hasen mit Blut gedünstet.
5. Aufgelaufenes Lungenmuß.
6. Rehschlegel mit Rahmsauce und Kapern.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Frikaßirte Sellerіesuppe.
2. Zum Rindfleisch ein Boeuf à la mode mit Erdäpfeln.
3. Gehacktes Rübenkraut mit Schweinsfüßen.
4. Kalbsgekrös mit Butter und Käse.
5. Schinkenwandeln.
6. Gebratener Kapaun.
7. Pomeranzensalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit gebackenen Erbsen.
2. Harte Eyer mit Senf.

3. Gebackene Karpfen.
4. Sauerkraut mit Fischwürsten.
5. Erdäpfelnudeln.
6. Gebackener Stockfisch mit Sardellensauce.
7. Spritzstrauben.
8. Weinchaudeau in Bechern.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestoßene Fischsuppe.
2. Amulette oder Eyer und Schmalz.
3. Geröstete Erdäpfel mit Zwiebeln und Käse.
4. Gedünstete Rohrhühner oder Wasserenten.
5. Abgetrocknete Trapfnudeln.
6. Gefüllte Faßnachtkrapfen.
7. Blau abgesottener Karpfen oder Forellen.
8. Krebse.
9. Aufgelaufenes Reißmuß.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Gelbe Rübensuppe.
2. Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch.
3. Winterkohl mit gebackenen Lammskarbonadeln.
4. Alte Henne ausgelößt mit Reiß.
5. Schwarzwildpret mit Hazebuttensauce.
6. Kleine Pasteten von Butterteig mit Ragout gefüllt.
7. Erdbirnen in einer Buttersauce.
8. Gebratener Indian.
9. Süßer gelber Rübensalat.
10. Bröseltorte.

Monat April.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Knödeln.
2. Rindfleisch mit Kreen.

3. Sau-

3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kälberfüße in einer Limonienfauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Gestoßene Vogelsuppe.
2. Rindfleisch mit einer Kräutersauce.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Kleine Fricandeaux oder Karbonadeln auf Sauerampfer.
5. Gebratene Lerchen oder Moosschnepfen.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Klare Suppe mit Kaisergerste.
2. Rindfleisch mit Monatrettigen.
3. Wirsing auf wälsche Art mit Reiß.
4. Abgrillirte Schnitzen von Euter auf einer Limoniensauce.
5. Gebratenes Kitzel oder junge Ziege.
6. Jungen Salat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit einer alten Henne.
2. Gefüllten Lungenbraten mit einer Kruste auf einer Sauce.
3. Spinat mit gebackenem Brod.
4. Pastete mit Tauben in Blut gedünstet.
5. Ganz gespickte Leber mit einer kurzen Sauce.
6. Lammsbraten in Form eines Hasen.
7. Vanillecreme.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Schneckensuppe.
2. Verlorne Eyer auf Semmelschnitten.
3. Gebackene Frösche.
4. Sauerkraut mit Häring.
5. Rein- oder Ducatennudel.
6. Stockfisch mit süßen Rahm.
7. Aepfel im Schlafrock.
8. Gebratenen Hecht oder Hausen auf dem Rost geröstet.

Sam-

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Suppe mit Fridatternudeln.
2. Eingerührtes.
3. Rogner Kraut.
4. Braun gedünstete Fischkarbonadeln.
5. Reiß mit Zucker und Zimmt.
6. Frösche in einer Petersiliensauce.
7. Wespennest.
8. Gekochte Pflaumen.
9. Oblatkücheln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kräutersuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Hospot von gelben Rüben und Pastinack.
4. Gebackene Leber mit brauner Sauce.
5. Marckwandeln.
6. Lungenbraten auf ungarische Art.
7. Rollirte Kalbsbrust kalt mit Gelee.
8. Gebratenen Lammsschlegel.
9. Wälschen Salat.
10. Englischen Pudding mit Chaudeau.

Monat Mai.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Lebernockerln zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Sauerkraut mit Speckknödeln.
4. Eingemachtes von Kalbfleisch in einer Petersilie-ensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Sauce und rothen Rüben.
3. Spinat mit gebackenen Lammfleisch.

4. Kalbs-

4. Kalbsschlegel gebraten mit Rahmsauce.
5. Weichsel- oder Zwetschgensemmel.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Consumewandeln.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Bröckeln mit Rissolen von Hirn.
4. Weiß gedünstetes Kalbsschnitzel auf Champignons.
5. Gefüllte gebratene Tauben.
6. Grünen Salat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit Hirnwürsteln von Butterteig.
4. Farcirte Lunge mit Schnitzeln.
5. Kuttelfleckpastete.
6. Braun gedünstete wilde Enten.
7. Gesulzten Chaudeau.

Freytag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit sauern Rahmnockerln.
2. Harte Eyer gefüllt auf Saurampfer.
3. Gebackene Renken.
4. Sauerkraut mit Zwiebeln.
5. Regenwürmer abgetrocknet.
6. Gedünsteten Asch mit kurzer Petersiliensauce.
7. Gebackene Schneeballen.
8. Gedünstete Aepfel mit Creme.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Saurampfersuppe mit gesottenen Fischknödeln.
2. Eyerkuchen gefüllt mit Beschamel.
3. Gedünsteten Biber oder Fischotter.
4. Fischpudding mit Käse.
5. Butterpastete mit einem Frikaßee von Fröschen.
6. Heiß abgesottenen Hecht mit Creme.
7. Gebackene Waffeln.

8. Zwetschgenmus.
9. Aufgelaufenes Griesmus.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit einem Einbund von vielerlei Farben.
2. Rindfleisch mit Weichsel- oder Maulbeerglace.
3. Wirsing braun gedünstet mit gebackenem Hirn.
4. Lammsschlegel weiß gedünstet auf Eingerührtes.
5. Kaiserpastete.
6. Spargel in Buttersauce.
7. Geräucherten Schinken glacirt.
8. Gebratene wilde Enten oder Hirschziemer.
9. Aspik von Krebsschweifen und harten Eyern.
10. Mandeltorte.

Monat Juni.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Abgetriebene Markknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Ganz ordinären jungen Kohlrabi mit gebackener Leber.
4. Kalbszunge mit Pomeranzensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Spargelsuppe.
2. Rindfleisch mit Semmelkreen.
3. Junge gelbe Rüben mit süßen Rahm und Petersilien.
4. Gebratene Hühner.
5. Kräutersalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Beschamelnockerl in die Suppe.
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce.
3. Jungen Wirsing mit einem gefüllten Wammel.
4. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargel

5. Ge-

5. Gebackene Krebswandeln.
6. Junge Rebhühner.
7. Erdbeercreme.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe frikaßirt.
2. Rindfleisch als Boeuf à la mode mit kleinen Zwiebeln.
3. Junge farcirte Kohlrabi.
4. Fricaßirte Hühner.
5. Kleine Pasteten mit Beschamel.
6. Spargel in weißer Sauce.
7. Gebratenen lämmernen Hasen.

Freytag den 5. zu acht Speisen.

1. Fastenkräutersuppe mit verlornen Eyern.
2. Gesottene Speise von Fischfarce mit einer Sauce.
3. Spinat in Milch.
4. Gebackene Frösche.
5. Abgeschmalzene Fastenknödel.
6. Gedünstete Tuckenten.
7. Gebackene Hufeisen.
8. Gebratenen Asch auf dem Rost.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Eingerührtes mit Spargel.
3. Gebackenen Reiger.
4. Wirsing oder Kohl mit Fischwürsten.
5. Aufgegangene Nudeln mit Krebsbutter.
6. Frösche in einer Petersiliensauce.
7. Gesulzte Forellen.
8. Zuckerstrauben.
9. Milchschnee.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Wurzelsuppe frikaßirt.
2. Rindfleisch mit kalten Kreen.
3. Junge Brockeln mit Böckelzungen.

4. Kleine farcirte Hühner mit Krebsen in kurzer Sauce.
5. Karfiol mit weißer Sauce.
6. Granat von Kalbfleisch.
7. Kalte Pastete mit Rebhühnern.
8. Englischen Pudding mit Weinschaudeau.
9. Gebratenen Rehschlegel mit Käse.
10. Spargel mit Butter in Limonien Sulze.

Monat Juli.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Leberknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfelsauce.
3. Junge weiße Rüben mit gebackenen Risoln von Hirn.
4. Kälbernes Schnitzel braun gedünstet mit Maurachen.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Durchpaßirte Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit gebackenen Brod oder Amuletten.
4. Gebratene Hühner.
5. Spargel in Essig und Oel.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit aufgeschnittenen Schöwel.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Gelbe Rüben mit gebackenem Hirn.
4. Fricandeaux auf Saurampfer.
5. Gebratene Kalbsbrust.
6. Häupel- oder Kopfsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Karfiolsuppe frikaßirt.
2. Rostbeef zum Rindfleisch mit Kräutersauce.

3. Wir-

3. Wirsing mit abgebräunten Kalbszungen.
4. Eingemachte Hühner mit Champignons.
5. Pastete von Kalbskopf.
6. Gebratene Rebhühner.
7. Geschäumtes Hagebuttenmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe von grünen Erbsen.
2. Verlorne Eyer auf Saurampfer.
3. Rogner Kraut.
4. Schlegel von Fischfarce mit Rahmsauce.
5. Butternockerl in der Milch.
6. Gedünsteten Hecht mit Kräutern.
7. Zwieback
8. Gesulzte Milch.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit gebackenen Fischnockerln.
2. Harte Eyer gefüllt mit vielerlei Farben.
3. Spinat mit Milch.
4. Gebackene Grundeln oder Pfrillen.
5. Abgetriebene Maccaronispeise mit geräuchertem Fisch.
6. Frikaßirten Hecht.
7. Gebackenen Holler (Hollunder).
8. Karlsbader Kolatschen.
9. Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eyern.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Reißsuppe mit jungen Hühnern.
2. Rindfleisch mit frischen Kukumern.
3. Jungen Wirsing mit Bratwürsten.
4. Aufgelaufenes Bratenmus.
5. Gebackene Salmi mit gedünsteten Rebhühnern und gebacknenen Mandeln besteckt.
6. Karfiol gebacken mit Rahmsauce.
7. Rehbraten.
8. Süßen Salat.
9. Veilchen- oder grüne Sulze.

Monat August.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Schinkenknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfelsauce.
3. Weiße Rüben gedünstet mit Hirnbaffesen.
4. Gebackene Reißspeise mit eingemachten Lammfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Frische gelbe Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit Rettigen.
3. Junge Kohlrabi auf gemeine Art mit Karbonadeln.
4. Kalbsgekrös mit frikaßirter Sauce.
5. Junge gebratene Gans mit Kreen.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Konsümewandeln.
2. Rindfleisch mit gedünsteten Kukumern.
3. Spinat mit gebackenen Hühnern.
4. Kleine Frikandeaux mit Bertramglace.
5. Gebratene Wachteln.
6. Weichselkuchen.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Kreen.
3. Zuckererbsen ganz gedünstet mit Risolen von Ragout.
4. Ganze Kalbspries weiß gedünstet auf Champignons.
5. Kleine Reißpasteten.
6. Gebratene junge Enten.
7. Aufgebranntes Schmankerlmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Eyerfladen mit Spinat.
3. Blaues Kraut mit Zwiebeln gedünstet.
4. Gebackene Frösche.

5. Krebsfemmeln.
6. Karpfen in schwarzer Sauce.
7. Zopfkücheln.
8. Kompot von Kirschen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Saurampfersuppe frikaßirt.
2. Aufgelaufene Amulette von Eyerfladen
3. Kleine ausgelöste Zuckererbsen mit süßen Rahm und gebackenen Eyern.
4. Aufgelaufenes Reißmus.
5. Huchen in einer Limoniensauce.
6. Butterlaibel oder Kugelhopf.
7. Kompot von Marillen.
8. Blau abgesottene Forellen.
9. Gebackene Weichseln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Kreenkruste.
3. Kleine Bohnen mit Schöpskarbonadeln.
4. Schnitze von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Rost.
5. Butterteigpastete mit Hachis.
6. Artischocken mit ausgelösten Hühnern.
7. Weichselmus.
8. Gebratenen jungen Indian.
9. Verlorne Eyer in sauerer Sulze.
10. Gefüllte Biscuittorte.

Monat September.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Endiviensuppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Melonenschnitzen.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Junge Hasen mit Sardellensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Geschnittene Nudelsuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit Kukumernsauce.
3. Klein gefüllte Kohlrabi.
4. Auf dem Rost abgrillirte Hühner.
5. Speecksalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Kaisersuppe.
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce.
3. Gedünsteten Endivien mit Spießvögeln.
4. Gedünstete Tauben mit Ragout gefüllt.
5. Erbsenwandeln.
6. Kalbsschlegel mit Sardellen gespickt und kalter Gelee.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Weiße Reißsuppe mit grünen Erbsen.
2. Rindfleisch mit warmer Kräutersauce.
3. Junge Bohnen mit gebackenen Sardellen.
4. Kalbskopf mit Farce im Ofen.
5. Gebratenen jungen Hasen.
6. Gezierten Salat.
7. Limonienfulze.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Falsche Chokoladesuppe.
2. Gefüllte Amulette mit Ragout.
3. Gedünstete Erdäpfel mit süßen Rahm und Petersilie.
4. Geschnittene abgeschmalzte Nudeln mit Käse.
5. Schlegel von Fischfarce mit Rahmsauce.
6. Gebackene Topferkücheln.
7. Aepfelkompot.
8. Frikaßirten Hecht kalt als Gelee.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit Milchner Wandeln.
2. Harte Eyer mit Beschamel.
3. Gekochten Endivien mit Fischwürsten.

4. Kar-

4. Karpfen in böhmischer Sauce.
5. Krebsstrudel.
6. Gebackene Frösche.
7. Portulaksalat.
8. Zuckerwaffeln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Endivienſuppe frikaßirt.
2. Rindfleisch mit einer Sardellensauce.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.
5. Weiß gedünstetes Schnitzel auf Champignos.
6. Carde mit Butter und Käse im Ofen.
7. Krebsspeise in der Büchse gesotten mit einer Sauce.
8. Gebratenen Hirschziemer mit brauner Sauce.
9. Gesulzte ausgelöste Gans.
10. Schliefkorte geziert mit eingemachten Früchten und Karmelzucker.

Monat Oktober.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Griesknödeln.
2. Rindfleisch mit sauern Kukumern.
3. Weiß gedünstetes Kopfkraut mit gebackenen Widdereyern.
4. Schöpsenschlegel mit einer Kapernsauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Frikaßirte Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und jungen Erdäpfeln.
3. Spinat mit gebacken Lammfleisch.
4. Gedünstete Rebhühner mit Linsen.
5. Kuchen von Weintrauden.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Sago oder Reißsuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit kalten Kreen.

3. Weiße Rüben braun gedünstet mit junger Gans.
4 Staffad von Wildpret mit kurzer Sauce.
5. Gebratene Lerchen.
6. Kompot von frischen Pflaumen (Zwetschgen).

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Weiß gestoßene Suppe.
2. Gefüllten Lungenbraten mit Beschamelkruste.
3. Gekochten Endiviensalat mit Hirnwurst.
4. Casserolpastete mit Tauben in Blut gedünstet.
5. Erdäpfelpudding mit Schinken.
6. Junge gebratene Kapaune.
7. Pomeranzensalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Wirsingsuppe mit Käse.
2. Gefüllte Eyerfladen mit Beschamel.
3. Sauerkraut mit gebackenen Eyern.
4. Heiß abgesottenen Asch mit Petersilien.
5. Aufgegangene Nudeln mit Sauce.
6. Geräucherten Huchen in einer Buttersauce
7. Büchsenkücheln.
8. Zwetschgenkompot.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Fastenknödel mit einer Suppe von Schwämmen oder Champignons.
2. Verlorne Eyer auf Saurampfer.
3. Farcirten Karpfen.
4. Erdäpfel mit Rahm und Eyern in Ofen.
5. Gries- oder Reißstrudel.
6. Frikaßirten Hecht.
7. Gefüllte Wienerkrapfen.
8. Gebratenen Aalfisch.
9. Weichselsemmel.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Maccaronisuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit kalten Fisigonien in Essig.

3. Far-

3. Farcirten Wirsing.
4. Ganzen Kalbskopf mit Weinsauce.
5. Kalte Pastete mit ausgelösten jungen Indian.
6. Abgrillirte Hühner mit Kräutersauce.
7. Karfiol mit weißer Sauce.
8. Gebratene Schnepfen.
9. Geblätterte Butterteigtorte.
10. Weinscharlsulze.

Monat November.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Butternockerlsuppe.
2. Boeuf à la mode.
3. Bayersche Rüben in Bier gekocht mit Schweinfleisch.
4. Bratschöttel in einer Buttersauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milchsuppe.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Frikaßirten Sellerie mit Hirnbaffesen.
4. Gebratenen Hasen mit Rahmsauce.
5. Gebackenen Kalbskopf in Brandteig.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Braun gedünstete Kalbsbrust mit Maurachen (Morcheln).
5. Gebratene Gans.
6. Sellerie- oder Wurzelsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Endivien mit kleinen Kalbsschnitzeln.
4. Butterpastete mit Ochsenschweif.

5. Ge-

5. Gebackene Champignons mit Ragout.
6. Gebratene Schnepfen.
7. Aepfelschallott.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Hausbrod-Banadelsuppe.
2. Harte Eyer mit Kreen.
3. Gebackenen Hecht.
4. Gekochten Sellerie frikaßirt.
5. Topferstrudel mit Käse.
6. Schleien in Blut gedünstet.
7. Butterlaibl.
8. Aepfelkompot.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestoßene Fischsuppe.
2. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfel.
3. Braun gedünstete Fastenenten.
4. Ducaten- oder Reinnudeln.
5. Gebackenen Asch.
6. Nesselsalat.
7. Aufgelaufenes Griesmus.
8. Blau abgesottene Rutten.
9. Aepfelküchel (Kuchen).

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Sagosuppe mit Jus.
2. Englischen Braten oder Rostbeef.
3. Weiße Rüben braun gedünstet mit frischen Schweinfleisch.
4. Granat mit Kalbfleisch.
5. Gesottene Reißspeise mit vielerlei Farben.
6. Gedünstete Reh- oder Hirschwand.
7. Farcirte Zwiebeln braun glacirt.
8. Gesulztes Spanferkel.
9. Gebratenen Indian mit gelben Rübensalat.
10. Linzertorte.

Monat Dezember.

Montag den 1sten zu vier Speisen.

1. Erdäpfelknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Wirsing braun gedünstet mit geräuchertem Fleisch.
4. Schöpsschlegel mit Knoblauch gespickt.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Banadelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Winterkohl mit Kastanien.
4. Euter mit Limoniensauce.
5. Kalbsnierenbraten mit Salat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Bayersche Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit kalten Kreen.
3. Gedünstete gelbe Rüben mit gebackenen Widdereyern.
4. Gänseleber oder ganze Kalbsleber gespickt.
5. Krammetsvögel oder gebratenen Hasen.
6. Gebackene Aepfel mit Creme.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Maccaronisuppe.
2. Rindfleisch mit Winterkräutersauce.
3. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.
4. Kuttelfleckpastete.
5. Schwarzes Wildpret mit Wachholderbeersauce.
6. Gebratene Kapaunen mit Salat.
7. Gefeimtes Quittenmus.

Freytag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebsmilchsuppe.
2. Gefülltes Amulett mit Ragout.
3. Abgeschmalzten Stockfisch mit Zwiebeln.

4. Sau-

4. Sauerkraut.
5. Gedünstete Topfernudeln mit Rahm.
6. Frikaßirten Hecht.
7. Glaubnudeln und
8. Gekochte Weiseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Verlorne Eyer auf Ragout oder Semmeln.
3. Hechtkraut.
4. Gedünsteten Mierer oder Biber.
5. Süßes oder ordinäres Nudelpfanzel.
6. Gebratenen Hecht auf Aalfischart.
7. Brandstrauben.
8. Birnkompot.
9. Gesulzte Forellen.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit gebacken Hachiskrapfeln.
2. Boeuf à la mode zum Rindfleisch.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Hospot.
5. Indian braun gedünstet mit Kartoffeln.
6. Bickotenmus.
7. Kalten Schinken.
8. Gebackene Maurachen mit Weinchaudeau.
9. Gebratenen Fasan.
10. Limonien- oder Pomeranzensulze.

An-

Inhalt.

Erste Abtheilung von Fleischspeisen.

Nro.		Seite.
1.	Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe	1
2.	Gute Jus- oder braune Suppe " "	2
3.	Glace zu machen " " " "	2
4.	Braise zu machen " " " "	3
5.	Französischen Farce von Kalbfleisch "	4
6.	Farce von Hühnern oder Geflügel "	5
7.	Wildfarce " " " " "	5
8.	Hachis " " " " "	6
9.	Ragout " " " " "	6
10.	Salmi " " " " "	7
11.	Beschamel " " " " "	8

Verschiedene Gattungen Schötteln.

12.	Krebsschöttel " " " "	8
13.	Spinatschöttel " " " "	9
14.	Krebsbutter " " " "	9
15.	Spinattopf (geläuterter Spinatsaft) zum Färben zu gebruchen " "	9
16.	Kraftsuppe für Kranke " " "	10
17.	Braune Suppe mit Reiß oder Maccaroni	10
18.	Weiße frikaßirte Reißsuppe " "	11
19.	Weiße gestoßene Suppe " " "	11
20.	Kaisersuppe " " " "	12
21.	Milzsuppe " " " " "	13
22.	Suppe von Vögeln " " "	13
23.	Kräutersuppe " " " "	14

24. Suppe

Inhalt.

Nro.		Seite.
24.	Suppe von Endivien, Wirsing od. Sauerampfer	14
25.	Spargel- od. Karfiol- (Blumenkohl-) Suppe	15
26.	Erdäpfelsuppe	15
27.	Braune Suppe von Steckrüben	16
28.	Gelbe Rübensuppe	16
29.	Französische Wurzelsuppe	17
30.	Sagosuppe	18
31.	Suppe von Kaisergerste	18
32.	Suppe von Consume	19
33.	Suppe von Hirnwandeln	20
34.	Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben	20
35.	Suppe mit einem Schöwel	21
36.	Suppe mit Butternöckerln	22
37.	Suppe mit Beschamelnöckerln	23
38.	Suppe mit geschnittenen Nudeln	23
39.	Baumwollsuppe	24
40.	Suppe mit Eyergerste	24
41.	Banadelsuppe von geriebener Semmel	24
42.	Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste	25
43.	Gebackene Hachiskrapfeln in die Suppe	25

Verschiedene Gattungen Knödel, (Klöse) als Nebenspeise, oder in die Suppe zuzubereiten.

44.	Geräucherte Fleisch- oder Schinkenknödel	26
45.	Leberknödel	27
46.	Abgetriebene Leberknödel	28
47.	Ordinäre Speckknödel	28
48.	Abgetriebene Speckknödel auf besondere Art	28
49.	Abgetriebene Kriesknödel	29
50.	Erdäpfelknödel	29
51.	Ordinäre abgetriebene Semmelknödel	30
52.	Ordinäre Fastensemmelknödel	30

Verschiedene Saucen zu machen.

53.	Eine Frikassee	31
54.	Eine Sauce blanche (weiße Sauce)	32
55.	Eine boeuf à la mode Sauce	32
56.	Zwiebelsauce	33
57.	Kräu-	

Inhalt.

Nro.		Seite.
57.	Kräutersauce	33
58.	Kräutersauce im Winter	34
59.	Wachholderbeersauce zum Wildpret	34
60.	Hagebutten- (Hetschepetsch) od. Weichselsauce	35
61.	Limoniensauce	35
62.	Buttersauce	36
63.	Saure Rahmsauce mit Kapern	36
64.	Süße Rahmsauce	37
65.	Sardellensauce	37
66.	Kukumern- oder Gurkensauce	37
67.	Paradiesäpfelsauce	38
68.	Petersiliensauce	38
	Kreen, (Meerrettig) auf zweyerlei Art zu machen.	
69.	Mandelkreen	39
70.	Semmelkreen	40
	Verschiedene kalte Saucen zu machen.	
71.	Kaunitz-Sauce	40
72.	Kräutersauce	40
73.	Wildpretsauce	41
74.	Senfsauce	41
75.	Kreen mit Essig und Oehl	41
76.	Borasch mit Essig und Oehl	42
	Ganze Stücke, als Rindfleisch und Braten, auf verschiedene Art zuzubereiten.	
77.	Boeuf à la mode	42
78.	Boeuf à la mode von Lendbraten	44
79.	Rostbeef oder englischer Braten	44
80.	Lendbraten auf ungarische Art	45
81.	Brustkernstück mit Kreen überzogen	46
82.	Ein mageres Stück Rindfleisch mit Weichsel- oder Himbeerglace	47
83.	Einen Rehziemer oder Keule mit Rinde	47
84.	Schwarzes Wildpret zu kochen	48
85.	Böckelfleisch oder Zunge	49
86.	Guten Schinken zu kochen	50
87.	Kalbs-	

Inhalt.

Nro.		Seite.
87.	Kalbsnierenbraten mit Kindsmus begossen	50
88.	Gefüllte Kalbsbrust zu braten = =	51
89.	Ein schönes Spanferkel zu braten =	51
90.	Spanferkel zu füllen und zu braten =	52
91.	Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf Beschamel = = = =	53
92.	Ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce	54
93.	Kalbskeule gebraten und kalt gegeben =	54
94.	Ausgelöste Kalbsbrust kalt mit Gelee =	55
95.	Schafskeule mit Knoblauch = =	56
96.	Kalbskeule gespickt und gebeizt = =	57
97.	Schweinskeule oder Mollbraten zu dünsten	57

Verschiedene Gattungen Gemüse zu kochen.

98.	Häupel- oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art = = = =	58
99.	Weißes Kraut gedünstet = =	58
100.	Weißes gefülltes Kraut oder Wirsing	59
101.	Wirsing mit Schallotten, braun gedünstet	60
102.	Wirsing mit Reiß auf wälsche Art =	60
103.	Kohlrabi auf gemeine Art = =	61
104.	Kohlrabi braun gedünstet = =	61
105.	Kohlrabi gefüllt zur Nebenspeise =	62
106.	Kohlrabi mit Farce und braun gedünstet	63
107.	Weiße Rüben mit Zucker gedünstet =	63
108.	Bayersche Rüben (Steckrüben) in Bier gekocht = = = = =	63
109.	Gelbe Rüben, gedünstet mit süßen Rahm	64
110.	Blaues Kraut mit Kastanien = =	64
111.	Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce	65
112.	Karfiol gebacken mit Rahmsauce =	65
113.	Spargel mit Buttersauce = =	66
114.	Spargel mit Butter und Limonisaft	66
115.	Spinat mit Fleischsuppe = =	66
116.	Spinat mit Milch gekocht = =	67
117.	Gekochte Endivien zum Gemüse =	67
118.	Grüne Erbsen oder Zuckerschoten zu kochen	68
119.	Feine ausgelöste Zuckererbsen mit süßen Rahm	68
120.	Junge Fasolen gedünstet mit Petersilien	69
121.	Sel-	

Inhalt.

Nro.		Seite.
121.	Sellerie gekocht zum Gemüse mit Erdäpfeln	69
122.	Sellerie mit Käs " " "	70
123.	Artischocken mit kurzer Sauce gekocht	71
124.	Artischocken gefüllt und gebacken "	71
125.	Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln "	72
126.	Erdäpfel gedünstet und frikaßirt "	72
127.	Erdäpfel mit Käs " " "	72
128.	Erdäpfel gebacken und in Essig marinirt	73
129.	Ein Hospot von gelben Rüben und Pastinack	73
130.	Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch "	74
131.	Linsen mit Rebhühnern " " "	75
132.	Sauerkraut mit gebratenen Wachteln "	76
133.	Sauerkraut mit Zwiebel und Schinken	76
134.	Carde mit Butter und Käse zu kochen	77
135.	Sauerampfer mit Fricandeaux "	77
136.	Gedörrte Bohnen oder Fasolen zu kochen	78
137.	Tobinambours (Erdbirnen) in Buttersauce	78
138.	Scorzonere zu kochen " " "	79
139.	Gehacktes oder gehobeltes Rübenkraut mit Schweinsfüssen " " "	79
140.	Feld = oder Saubohnen zu kochen "	79
141.	Farcirte Zwiebeln " " "	80
142.	Winterkohl zu kochen " " "	80

Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse, oder auf Assietten zu geben.

143.	Gebackenes Gehirn " " "	81
144.	Gebackene Risoletts vom Gehirn "	81
145.	Gehirnwürsteln in Butterteig gebacken	82
146.	Gehirnbaffesen " " " "	82
147.	Gebackene Sardellen " " "	83
148.	Gebackene Widdereyer oder Bocksnieren	83
149.	Kleine Schafskarbonadeln im Schlafrock	83
150.	Gebackene Kapseln " " "	84
151.	Gebackene Amulette " " "	84
152.	Gefüllte Wamme " " " "	85
153.	Vom Gekrös Würste zu machen "	85
154.	Kleine Blutwürste " " "	85

Inhalt.

Nro. Seite.

Verschiedene Gattungen Voressen, oder Eingemachtes auf bürgerliche Art.

155. Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce = 86
156. Eine Zunge farcirt = = = = 87
157. Kuheuter in der Sauce = = 87
158. Ein ganzes Euter farcirt = = 88
159. Ochsenschweif braun gedünstet = = 88
160. Ordinäre Lunge = = = = 89
161. Farcirte Kalbslunge in Schnitzen = 90
162. Ein Hachis von der Lunge = = 90
163. Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce 91
164. Eine geschwinde Leber auf wälsche Art 92
165. Eine Wildsleber zu kochen = = 92
166. Eine ganze gespickte Leber = = 92
167. Kalbsfüße in einer Limoniensauce = 93
168. Kalbsfüße gebacken = = = 93
169. Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce 94
170. Kalbsgekröse mit Zwiebel und Käse = 94
171. Ganz ordinäre Kuttelflecke = = 95
172. Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen 95

Verschiedene Gattungen Eingemachtes oder Ragout.

173. Kaiserschnitzel = = = = 96
174. Ein weißgedünstes Schnitzel auf Champignons 96
175. Kleine Fricandeaux mit Glace = = 97
176. Kleine Kalbsschnitzeln mit Champignons oder Maurachen = = = 97
177. Rollade von Kalbfleisch mit Bertram gedünstet 98
178. Rollade oder Spießvögel gebraten = 99
179. Ordinäre Kalbskarbonaden auf dem Rost 99
180. Schöpskarbonaden = = = 99
181. Gedünstete Schweins- od. Schafskarbonaden 100
182. Kalbskarbonaden mit Kräutersauce = 100
183. Farcirte Kalbskarbonaden = = 101
184. Einen ganzen Kalbsrückgrath gespickt und braun gedünstet = = = 101
185. Kalbskopf mit Farce = = = 102
186. Kalbskopf mit Rahm und Käse = 102

187. Einen

Inhalt.

Nro.		Seite.
187.	Einen Kalbskopf auf der Schüssel	103
188.	Kalbskopf im Brandteig gebacken	108
189.	Kalbszungen mit Pomeranzensauce	104
190.	Kalbszungen in polnischer Sauce	104
191.	Braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln	105
192.	Kalbsbrust weiß gedünstet und farcirt	105
193.	Ganze Kalbspriese braun gedünstet mit Hahnkämmen	106
194.	Ganze Kalbspriese weiß gedünstet auf Champignons	106
195.	Gemischtes Ragout von Pries und Euter	106
196.	Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln	107
197.	Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern	108
198.	Ragout von einer jungen Gans oder Ente	108
199.	Ragout von übrig gebliebenen Braten	109
200.	Farcirte Schnitzeln von Lungenbraten	109
201.	Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Rost	110
202.	Wiener od. Golaschfleisch von Lendenbraten	110
203.	Staffad von Kalbsfleisch	111
204.	Staffad von Wildpret	111
205.	Granat von Kalbfleisch	112
206.	Junge Ziegen oder Lämmer auf verschiedene Art zubereitet	113
207.	Gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch	113
208.	Gebackenes Lammfleisch	114
209.	Ein Lamm oder Kitzel in Essig abgesotten	114
210.	Kleine Lammsschlegel weiß gedünstet auf Eyern	114

Hasen auf verschiedene Art zuzubereiten.

211.	Gebratene Hasen	115
212.	Eingehackten Hasen mit Sardellensauce	116
213.	Hasen in Blut gedünstet	116
214.	Einen kleinen jungen Hasen sammt dem Balge zu braten	117
215.	Farcirten Hasen von übrig gebliebenen Hasenfleisch	117

Inhalt.

Nro.		Seite.
216.	Einen Biber an Fasttägen zu kochen	118
217.	Fischotter zu kochen	118

Wild und zahmes Geflügel zuzubereiten.

218.	Wilde Enten gespickt und gebraten	119
219.	Wilde Enten braun gedünstet	119
220.	Rebhühner zu braten	120
221.	Schnepfen zu braten	120
222.	Schnepfen auf Salmi	121
223.	Krammetsvögel gebraten	122
224.	Einen Fasan zu braten	122

Von Indianen, Kapaunen, Poularden und einheimischen Geflügel.

225.	Indian gebraten und gefüllt	123
226.	Indian braun gedünstet mit kurzer Sauce	124
227.	Ordinär gebratenen Kapaun	124
228.	Gebratenen Kapaun auf Fasanart	125
229.	Eine weiß gedünstete Poularde oder Kapaun auf Champignons	125
230.	Uebrig gebliebenes von Kapaun od. Indian	126
231.	Eine alte ausgelöste Henne mit Reiß	126
232.	Junge Hühner ganz ordinär gebraten	128
233.	Fritaßirte Hühner	128
234.	Hühner in Blut gedünstet	128
235.	Gebackene Hühner	129
236.	Gefüllte und ausgelöste Hühner	129
237.	Hasenhühner auf Ragout	130
238.	Grillirte Hühner	131
239.	Hühner in Essig abgesotten	131
240.	Tauben gefüllt und gebraten	131
241.	Tauben mit Ragout gefüllt und gedünstet	132
242.	Tauben in Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln	132
243.	Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerrettig	133
244.	Gekochte Schildkröten mit Limoniensauce	133
245.	Schildkröten im Blute zu kochen.	134
246.	Schildkröten zu backen	134

Ver-

Inhalt.

Nro. Seite

Verschiedene Pasteten.

247. Butterteig zu machen = = 135
248. Butterteig auf andere Art = = 137
249. Pastete von mürben Teig mit Farce 139
250. Casserolle = oder Wachsstockpastete = 139
251. Kalte Pastete mit Wild = oder Kalbsfarce 141
252. Eine Farcepastete = = = 144
253. Fleckelpastete mit Schinken = = 144
254. Pastete mit Kuttelflecken = = 145
255. Kaiserpastete = = = 146
256. Kleine Butterpasteten mit Hachis od. Ragout 146
257. Hachiswandeln = = = 147
258. Hachistorte = = = = 148
259. Schinkenwandeln = = = 148
260. Ragoutwandeln = = = 149
261. Kalbskopfwandeln = = = 249
262. Nierenwandeln = = = 150
263. Cremewandeln = = = 150
264. Erdäpfelwandeln = = = 151
265. Erbsenwandeln = = = 152
266. Kleine Krebspasteten oder Wandeln 152
267. Reißpastete in Reifeln = = 153
268. Milchrahmwandeln = = = 154
269. Einen mürben Strudel mit Weinbeeren und Zibeben = = = 154
270. Eine Markmelone zu machen = 155
271. Eine Ragoutmelone = = = 155
272. Eine Krebsmelone = = = 156
273. Markwandeln auf eine andere Art = 156

Verschiedene Puddings oder Einbund zu machen.

274. Einen englischen Pudding mit Chaudeau 157
275. Einen wälschen Pudding abgeschmalzen 158
276. Reißpudding = = = 159
277. Lungen = oder Gekröspudding = 160
278. Fischpudding = = = 160
279. Erdäpfelpudding mit Schinken = 161

Inhalt.

Nro.		Seite.
280.	Schinkenpudding mit Citronat	161
281.	Wälsche Polenta mit Käse	162
282.	Erdäpfelpolenta	163
283.	Wälschen Reiß	163
284.	Wälsche Maccaroni	164
285.	Maccaroni mit Käse und Fleisch	164

Verschiedene Pfanzeln und andere Nebenspeisen.

286.	Nierenpfanzeln zu machen	165
287.	Leberpfanzel	166
288.	Bratenpfanzel in einer Sauce	166
289.	Krebspfanzel	167
290.	Süßes Nudelpfanzel	167
291.	Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce	168
292.	Bratenschöttel mit Sauce	186
293.	Nöckerln von übriggebliebenen Braten in einer Buttersauce	169
294.	Gesottene oder in Dunst aufgegangene Reißspeise	170
295.	Eine in Dunst aufgegangene Krebsspeise	170
296.	Gesottene Speise mit drei Farben	171
297.	Gesottene Beschamelspeise	272
298.	Gebackene Reißspeise mit Ragout	172
299.	Gebackene Salmispeise mit einer Sauce	173
300.	Gebackene Muschelkücheln mit Salmi	174
301.	Gebackene Champignons mit Ragout	174
302.	Ein Amulett mit Nieren	175
303.	Gefüllte Eyerflecke mit Ragout	176
304.	Gefüllte Eyerflecke mit Krebsragout	176
305.	Gefüllte Eyerflecke mit Gehirn	177
306.	Eyerflecke mit Spinat	177
307.	Ein lutherisches Eyer und Schmalz	178
308.	Kapaunschmarrn	178
309.	Fleckenschmarrn	180
310.	Lungenschmarrn	180
311.	Nierenschmarrn	181
312.	Ragoutsemmeln	181
313.	Krebssemmeln	182
314.	Weich-	

Inhalt.

Nro.		Seite.
314.	Weichselsemmeln = = =	182
315.	Hazebuttensemmeln = = =	183
316.	Gefüllte Semmeln mit Chaudeau =	183
317.	Markkrapfeln = = =	184
318.	Lungenkrapfeln = = =	185
319.	Gebackene Maurachen = =	185

Verschiedene Gattungen von kalten und warmen Salat.

320.	Ordinären grünen Salat = =	186
321.	Warmen Speckſalat = =	187
322.	Warmen Hopfensalat = =	187
323.	Kräutersalat mit Blumen = =	188
324.	Gezierter Salat mit gefärbten Eyern	188
325.	Wurzelsalat = = = =	189
326.	Schneckensalat = = =	190
327.	Häringsalat mit Erdäpfeln = =	190
328.	Kukumern = oder Gurkensalat =	190
329.	Wälscher Salat mit Wein oder Essig	191
330.	Pomeranzensalat zum gebratenen Geflügel	191
331.	Süßen gelben Rübensalat = =	191

Verschiedene saure Sulzen und Aspiks.

332.	Gesulzten Schweinskopf = =	192
333.	Gesulztes Spanferkel = =	194
334.	Gesulzten Indian oder eine Gans =	194
335.	Gesulzten Kapaun oder Hühnl =	195
336.	Gesulzte Forellen oder andere Fische	196
337.	Gesulzten Schweinsmagen = =	197
338.	Sauer gesulzte verlorne Eyer =	198
339.	Frikaßirte Hühner in der Sulz =	198
340.	Aspik mit Schinken = =	199
341.	Aspik mit Salmi und harten Eyern	199

Verschiedene Gattungen süßer Sulzen.

342.	Borstorfer Aepfelsulz zur Anfeuchtung	200
343.	Limoniensulze = = =	201
344.	Rothe Weichselsulze = =	202

345. Essig-

Inhalt.

Nro.		Seite.
345.	Essigbeer- oder Weinscharlsulze	202
346.	Veilchensulz	203
347.	Eine grüne Sulz	203
348.	Quittensulz	203
349.	Gesulztes Chaudeau	204

Blancmanger auf verschiedene Art zu verfertigen.

350.	Ein ordinäres Blancmanger	204
351.	Blancmanger in Form eines Damenbretts	205
352.	Blancmanger in Form eines türkischen Bunds mit fünf Farben	206
353.	Blancmanger in Form eines Spinats mit verlornen Eyern.	207
354.	Eine Gesulzte Creme	207

Zweite Abtheilung von Fastenspeisen.

355.	Fischjussuppe	211
356.	Weiße Fischjussuppe	211
357.	Braun gestoßene Fischsuppe	212
358.	Weiß gestoßene Fischsuppe	212
359.	Schneckensuppe	213
360.	Krebssuppe	213
361.	Krebssuppe mit Milch	214
362.	Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln	215
363.	Linsensuppe	215
364.	Bäuschel- oder Rognersuppe	215
365.	Milchner Wandeln in brauner Suppe	216
366.	Saure Rahmnöckerln zur Suppe	217
367.	Gebackene Erbsen in der Suppe	217
368.	Amuletten- od. Fridatternudeln zur Suppe	218
369.	Kräutersuppe mit verlornen Eyern	218
370.	Fastenbanadelsuppe	219
371.	Falsche Chokoladesuppe	219

372. Eyer-

Inhalt.

Nro.		Seite.
372.	Eyersuppe	220
373.	Weinsuppe	220
374.	Biersuppe	220
375.	Süße Milchrahmsuppe	221
376.	Einbrennsuppe	221
377.	Tropfsuppe	222
378.	Brezensuppe	222
379.	Französische Suppe	223

Verschiedene Gattungen Eyerspeisen.

380.	Ein Amulett oder Eyer in Schmalz	223
381.	Aufgelaufenes Amulett	224
382.	Gefülltes Amulett	224
383.	Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art	225
384.	Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln	225
385.	Eyerflecke mit Beschamel gefüllt	226
386.	Gefüllte Eyerflecke mit Fischfarce	227
387.	Ein Eingerührtes mit Spargel	227
388.	Verlorne Eyer auf gebackene Semmeln	228
389.	Gefüllte Eyer mit sauern Rahm	228
390.	Harte Eyer mit verschiedenen Farben gefüllt	229
391.	Harte Eyer mit Senf	230
392.	Harte Eyer mit Kreen (Meerrettig)	230
393.	Harte Eyer mit Beschamel	231
394.	Halb farcirte Eyer in einer Rahmsauce	231
395.	Gebackene Eyer oder Ochsenaugen	232
396.	Verlorne Eyer auf Sauerampfer gespickt	232
397.	Semmelwandeln in süßer Rahmsauce	233
398.	Eyerkäse zu machen	233
399.	Kalte Eyer mit Essig und Oehl	234
400.	Maccaroni- oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch	234

Verschiedene Gattungen Fische zuzubereiten.

401.	Karpfen in einer böhmischen Sauce	235
402.	Karpfen mit Blut gedünstet	236
403.	Farcirten und gebratenen Karpfen	236
404.	Karpfen blau abzusieden	237

405. Kar-

Inhalt.

Nro.		Seite.
405.	Karpfen oder jeden andern Fisch zu backen	238
406.	Schleien in Blut zu dünsten = =	239
407.	Hecht in einer Frikassee = =	239
408.	Abgesottenen Hecht mit Kreen =	240
409.	Gedünsteten Hecht mit Sardellen =	240
410.	Hecht zu braten = = = =	241
411.	Aale zu braten = = = =	241
412.	Asche zu braten = = = =	242
413.	Asche auf andere Art zu braten =	242
414.	Asche abzusieden, desgleichen auch Hechte und Schleyen = = = =	243
415.	Forellen blau abzusieden = =	243
416.	Labberdan zu kochen = = =	244
417.	Hausen zu kochen = = =	245
418.	Hausen zu braten mit einer Sauce =	245
419.	Geräucherten Hausen = = =	245
420.	Forellen abgesotten und gespickt =	246
421.	Renger oder Seefisch zu backen =	246
422.	Ordinären Stockfisch mit Butter abzuschmalzen = = = =	246
423.	Stockfisch mit süßen Rahmkreen =	247
424.	Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce	247
425.	Frösche zu backen = = =	248
426.	Frösche in einer Petersiliensauce =	248
427.	Ganze Schnecken in Häusern = =	249
428.	Schnecken zu einem Hachis = =	250
429.	Schlampende Schnecken = =	250
430.	Schneckenwürste = = =	251
431.	Fischwürste = = = =	251
432.	Karbonaden von Fischen = =	252
433.	Einen Schlegel oder Hasen von Fischfarce	252
434.	Farcespeise in Dunst aufgegangen =	253
435.	Hecht- oder Rognerkraut = =	253

Verschiedene Gattungen Milch-Mehlspeisen zu machen.

436.	Ausgezogenen Rahmstrudel = =	254
437.	Krebsstrudel = = = =	255
438.	Reißstrudel = = = =	256

439. Mark-

Inhalt.

Nro.		Seite.
439.	Markstrudel	256
440.	Topfer- oder Quarkstrudel	257
441.	Chokoladestrudel	257
442.	Ganz ordinäre aufgegangene oder bayersche Dampfnudeln	258
443.	Eine noch bessere Gattung von bayerschen Dampfnudeln	260
444.	Aufgegangene oder Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt	261
445.	Dukatennudeln	262
446.	Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm	262
447.	Erdäpfelnudeln	263
448.	Abgetriebene Butternockerln	264
449.	Beschamelnockerln in Milch	264
450.	Geschnittene Nudeln in Milch	265
451.	Gestutzte oder abgetrocknete Nudeln	265
452.	Abgetrocknete Tropfnudeln	266
453.	Semmelnudeln	266
454.	Regenwürmernudeln in Milch	267
455.	Kleine Bauchstecherln	267
486.	Geriebenen Teig od. Mehlgerste in der Milch	268
457.	Reiß in Milch mit Zucker und Zimmt	268
458.	Griesschmarrn	269
459.	Ordinären Mehlschmarrn	269
460.	Semmelschmarrn	270

Etliche Wassermehlspeisen.

461.	Geschnittenes Nudelpfanzel	270
462.	Wasserschnitten	271
463.	Wasserspatzen	271
464.	Vollanerkrapfeln	272

Verschiedene Gattungen Müser oder Auflaufe.

465.	Kindsmusauflauf mit Vanille	272
466.	Reißauflauf mit Zucker und Zimmt	273
467.	Auflauf von Gries	274
468.	Auflauf von Eyerdottern	275
469.	Auflauf von Beschamel	275
470.	Auflauf von Weichseln	276

471. Auf-

Inhalt.

Nro.		Seite.
471.	Auflauf von Quitten	276
472.	Spinatauflauf	277
473.	Aepfelmus oder Auflauf	278
474.	Limonien- oder Pomeranzenauflauf	278
475.	Krebsauflauf	279
476.	Lungenauflauf	279
477.	Auflauf von übrig gebliebenen Fleisch	280
478.	Biscuit-Auflauf	280
479.	Chokoladeauflauf	281
480.	Geschäumtes Quittenmus oder Auflauf	281
481.	Geschäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf	282
482.	Geschäumtes Erdbeermus oder Auflauf	283
483.	Ordinärer Semmelauflauf	283
484.	Spanisches Brod	284
485.	Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch	284
486.	Aufgebranntes Schmankelmus	285
487.	Gebackenes Schmankelmus	286
488.	Kaltgesulztes Schmankelmus	287
	Verschiedene aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.	
489.	Gebackene Spritzstrauben von Brandteig	287
490.	Brandkuchen	289
491.	Büchsenkuchen	289
492.	Zwieback	290
493.	Oblatkuchen	290
494.	Gebackene Hufeisen	291
495.	Gebackene Zwetschgen	291
496.	Erdäpfelstrauben	292
497.	Tyrolerkropf	292
498.	Zuckerstrauben	293
499.	Rosenkücheln	294
500.	Gebackene Weichseln oder Kirschen	294
501.	Aepfelkücheln	295
502.	Glacirte Aepfelkuchen	295
503.	Gebackener Hollunder (Hollerblüthe) oder Salbey	296
504.	Ochsengurgeln	296
505.	Schneeballen	297

Inhalt.

Nro.		Seite.
506.	Gebackenes Heu	298
507.	Hasenohren	298
508.	Gebackene Glacekrapfeln	298
509.	Gebackene Reißbirnen	299
510.	Gebackene Vanillenudeln mit Milchchaudeau	299
511.	Gebackene Weinnudeln mit Chaudeau	300
512.	Gebackene Aepfel mit Weinchaudeau	300
513.	Gebackene Aepfelschnitten	301
514.	Gedünstete Aepfel mit Creme	301
515.	Aepfel mit Beschamel in Ofen	302

Von Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

516.	Wiener oder Faßnachtkrapfen	303
517.	Ordinäre Schmalznudeln	304
518.	Ordinäre Auszüge oder Bauernkücheln	305
519.	Zapfenkuchen	306
520.	Setzkuchen oder Hauberling	306
521.	Reißkücheln	307
522.	Topfer- oder Quarkkücheln	308
523.	Quark- oder Topferstriezeln	308

In der Röhre gebackene Mehlspeisen.

524.	Buterlaibel oder feiner Kugelhopf	309
525.	Wiener Kuchen	309
526.	Ordinärer Kugelhopf	310
527.	Wespennest oder Schneckennudel	310
528.	Klaubnudeln	311
529.	Abgetriebene Kolatschen	311
530.	Wiener Kolatschen	312
531.	Aechte Karlsbader Kolatschen	312
532.	Böhmische Kolatschen	313
533.	Wasserkücheln	314
534.	Beschamelkuchen	314
535.	Abgetriebene Waffeln	315
536.	Germwaffeln	315
537.	Guter Weichselkuchen	316
538.	Aepfelkuchen	317
539.	Aepfelschallott	317

540. Eyer-

Inhalt.

Nro.		Seite.
540.	Eyerdotterkuchen = = =	318
541.	Aepfel im Schlafrock = =	319
542.	Aepfelkrapfen = = = =	319
543.	Mandel = Maultaschen = = =	320
544.	Vollanerstrudel = = = =	320
545.	Käsepasteten = = = =	321

Verschiedene Gattungen Torten.

546.	Biscuittorte = = = =	321
547.	Gefüllte Biscuittorte = = =	323
548.	Brodtorte = = = =	324
549.	Mandeltorte = = = =	324
550.	Chokoladetorte = = = =	325
551.	Spinattorte = = = =	325
552.	Linzertorte = = = =	325
553.	Bröseltorte = = = =	326
554.	Gefüllte Bröseltorte = = =	327
555.	Gefülte Butterteigtorte = =	327
556.	Aepfeltorte = = = =	328
557.	Dresdner Torte = = =	228
558.	Schlief = oder Spießtorte = =	329
559.	Crokandotorte = = = =	330
560.	Kleine Tortletten. = = =	331
551.	Kleine weiße Tortletten = =	332
562.	Mandelbögen = = = =	332
563.	Biscuitbögen = = = =	333
564.	Gebackene Fächer = = =	333

Verschiedene Cremes.

565.	Limonien = oder Pomeranzencreme =	334
566.	Chokoladecreme = = =	335
567.	Vanillecreme = = = =	335
568.	Kaffeecreme = = = =	336
569.	Karmelcreme = = = =	337
570.	Mandelcreme = = = =	338
571.	Weincreme = = = =	339
572.	Cremenockerln = = = =	339
573.	Gesulzte Milch mit Schnee = =	340
574.	Erdbeercreme = = = =	340

Inhalt.

Nro.		Seite.
575.	Creme von Veilchen	341
576.	Creme von Weintrauben	341

Von Kompoten.

577.	Kompot von Aepfeln	342
578.	Kompot von Birnen	343
579.	Kompot von Quitten	343
580.	Kompot von frischen Zwetschgen	344
581.	Schwarzen Hollunder zu kochen	344
582.	Eine Latwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden	345
583.	Krebsmilch	345

Verschiedenes von Zuckerbäckereien.

584.	Biscuitstrizeln	346
585.	Haarnudeln von Biscuit	347
586.	Anisbrod zu backen	347
587.	Anisküchеln	348
588.	Schokoladeküchеln	348
589.	Quittenküchеln	349
590.	Spanische Wind	349
591.	Gestoßene Mandellaibel	350
592.	Gestiftelte Mandelhäuschen	350
593.	Muskazinnerl	350
594.	Linzer Confekt	351
595.	Mandeln im Schlafrock	351
596.	Geröstete Mandeln	351
597.	Hollipen	352
598.	Hobelschnitzen (Hobelspähne)	352

Verschiedene Gattungen Gefrornes.

599.	Gefrornes von Limonien	353
600.	Gefrornes von Weichseln	355
601.	Gefrornes von Ribesbeeren	355
602.	Gefrornes von Erdbeeren	355
603.	Punsch-Gefrornes	356
604.	Gefrornes von Creme	356
605.	Gefrornes von Thee	356
606.	Gefrornes von Schmankerln	357

Ver-

Inhalt.

Nro. Seite.

Verschiedene Gattungen Säfte und Früchte einzusieden.

607. Weichseln oder Kirschen = = 358
608. Ribes = oder Johannisbeere = = 359
609. Weintrauben = = = = 360
610. Wein = oder Essigbeere = = 360

Unreife Früchte einzumachen.

611. Grüne wälsche Nüsse = = = 360
612. Unzeitige Zwetschgen oder Ringlo = 361
613. Quittenspalten = = = = 362
614. Melonenschnitzen = = = 363
615. Ganze Weichseln od. Fisigonien in Weinessig 364
616. Eine Gattung Fisigonien oder Weichseln in Kirschgeist oder Weinbrandwein = 364
617. Eine Gattung Weichseln in Honig = 365
618. Hagebuttendest = = = = 365
619. Quittendest, Marmelade oder Latwerge 366
620. Gedrückte Persikati oder Quittenkonfekt 367
621. Gedrückte Birnen = = = 367
622. Pflaumen = = = = 368
623. Quittensaft = = = = 368
634. Weichselsaft = = = = 369
625. Weichselsaft mit Essig = = = 369
626. Himbeer = oder Maulbeersaft mit Essig 369
627. Maulbeersaft mit Zucker = = 369
628. Saft von Schwarz = oder Heidelbeeren 370
629. Kleine Gurken = = = = 370
630. Himbeer = oder Maulbeeressig zu machen 371
631. Bertrameſſig zu machen = = 371
632. Guten Kräutereſſig zu machen = 371
633. Punsch zu machen = = = 372
634. Weinbrule zu machen = = = 372

geleg. § 110
Fam. F. § 37

1000.– 1.83

Sch. 3.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neudecker, Maria A.

Die Baierische Köchin in Böhmen

Landshut 1806

Oecon. 1320
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298006-4